



# Domaine du Chardonnay

## CHABLIS 1<sup>er</sup> Cru Montmains

**Surface :** 1 ha 64

**Production :** environ 10 000 bt /an

**Cépage :** 100 % Chardonnay

**Sol :** En coteaux exposition sud-sud-ouest sur la rive gauche du serein, sous-sol argilo-calcaire (Kimméridgien)

**Vinification :** Fermentation alcoolique contrôlée,

Elevage sur lies en cuve thermorégulée et en fût de chêne 15-18 mois, collage et filtration.

**Notes de dégustation :** robe jaune claire, marqué par des arômes citronnés et légèrement mentholés. La bouche d'une belle vivacité avec de la longueur et une finale citronnée.

**Accompagnement :** idéal avec un poisson en sauce ou la cuisine asiatique.

**Conseil de conservation :** entre 4 et 7 ans.

**Service :** entre 12-14° C

