



DOMAINE CÉLINE ET FRÉDÉRIC GUEGUEN

Chablis Premier Cru Montmains



VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Situé entre les villages de Chablis et Courgis, bénéficiant d'une exposition sud-est.

TERROIR

Sol typique du vignoble de Chablis : kimméridgien, argilo-calcaire.

A LA VIGNE

Nous pratiquons une approche raisonnée de la viticulture ayant obtenu le label HVE niveau 3, ce qui se traduit par les labours qui permettent d'activer la vie organique et microbienne du sol, un enherbement partiel sur certaines parcelles et l'utilisation d'engrais et de traitements contre les maladies naturelles.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

- Vendanges mécaniques ;
- Pressurage direct, débouillage à froid, levures naturelles ;
- Fermentations alcoolique et malolactique totales à basse température contrôlée -16-18°C- pour conserver la fraîcheur des arômes ;
- Élevage en cuve inox sur lies fines de novembre à mi avril ;
- Collage et filtration avant mise en bouteille par nos soins au Domaine ;

Teneur en alcool : 12.5 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Robe or pâle, reflets verts. Le nez est puissant, aux arômes d'agrumes -citron- et de fruits blancs. La bouche est très fine et élégante, délicatement beurrée, mais renferme aussi un fruité soyeux -fruits blancs tels que la poire, la pêche-, terminé d'une longue finale aromatique et agrumée.

Potentiel de garde : 3 à 5 ans

SERVICE

10-12°C

ACCORDS METS-VINS

Apéritif, Huîtres, Salade de fruits de mer, escargots de Bourgogne, fromage de chèvre frais

SPÉCIFICATIONS

Contient des sulfites - Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf - Ne contient ni lait ni produits à base de lait