

LE PREMIER SECRET MONTMAINS



CEPAGE

Appellation d'Origine Contrôlée Chablis Premier cru

SOLS / CLIMAT

Le vignoble est situé au plein cœur de l'appellation chablis dans l'Yonne sur le terroir de Montmains, les vignes sont âgées de plus de 30 ans sur des côteaux argilo calcaire de type Kimmeridgien.

CARACTERE DU VINS

Sous sa robe jaune pâle, ce vin est structuré et ample avec une jolie personnalité. Au nez, on retrouve nuances de pain grillé et d'agrumes et de fruits frais.

Ce premier cru doté d'une grande complexité aromatique, allie à la fois des notes de fraîches et salines et des saveurs mûres d'agrumes et de pommes confites. Sa bouche est tonique, franche sans artifice ou ses arômes gardent bien la fraîcheur caractéristique du chablis. Ce 1^{er} cru Montmains peut vieillir plus de 5 ans sans soucis, avec l'âge il s'arrondit et prend des notes de sous-bois et de champignons tel que le mousseron.

ACCORDS METS / VINS

Incontournable de l'apéritif, le Montmains peut être déguster sur de belles volailles ou avec du veau en sauce blanche, ainsi qu'avec les poissons cuisinés et les coquilles Saint Jacques. Mais également avec les escargots ou les andouillettes, ce vin se marie très bien avec le fromage de chèvre, beaufort, comté, emmental ou simplement avec des asperges.

TEMPERATURE DE SERVICE

Il est servi autour de 10°C.