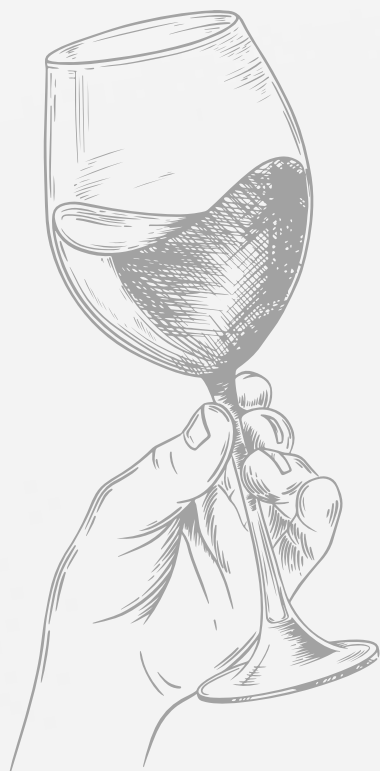


Olivier Tricon

CHABLIS



CHABLIS 1^{ER} CRU MONTMAINS

Le mont qui se dessine juste au dessus du village de chablis abrite sur son versant gauche le climat Montmains. Produit sur 1.20 hectare, c'est le plus tendre des Premiers Crus, réchauffé la journée par un beau soleil.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépage : 100 % Chardonnay

Terroir : Kimméridgien

Exposition : sud

Âges des vignes : 35 ans

Vinification : contrôle de maturité, vendanges, pressurage, sélection des jus, fermentation alcoolique, fermentation malolactique, clarification, élevage en cuve inox pendant 9 mois, filtration.

CARACTÈRE DU VIN

Sa robe or, sa concentration étonnante et sa richesse en font un vin élégant. Au nez des arômes légers vantant fruits secs et fruits mûrs. Une bouche raffinée et savoureuse. Ce vin accompagne à merveille les poissons légèrement fumés, poissons sauce Meunière ou volailles blanches à la crème.

RÉCOMPENSES

Millésime 2013 : • **Médaille d'argent**, Concours des Grands Vins de France 2015

Millésime 2015 : • **2 étoiles «vin remarquable»**, Guide Hachette 2019

Millésime 2016 : • **Médaille d'argent**, Sakura 2019

Millésime 2017 : • **Félicité**, IWC 2019

• **Médaille d'or**, Decanter World Wine Award 2019

• **Médaille d'or**, Sakura 2020

Millésime 2018 : • **Médaille d'argent**, Sakura 2020

• **1 étoile «vin très réussi»**, Guide Hachette 2021



Température
de service :
12°C



Garde du vin :
3 à 10 ans