

CHABLIS 1ER CRU LES MONTMANS 2019

JEAN-PHILIPPE MARCHAND



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Situé à mi-chemin entre Dijon et Paris, proche de la ville d'Auxerre. Le climat est continental et les vignobles s'étendent sur les coteaux jusqu'à côte d'or.

Accords mets et vins

Apéritif avec tranches de mini-pâté en croûte, terrine de poissons, charcuterie fine, huîtres, praires, gambas grillées, feuilleté d'escargots, poissons grillés, accord de Saint-Jacques et des fromages.

Détails

Millesime : 2019

Degrès : 13 %

Contenance : 0,75 L

Cépages : Chardonnay

Région : Bourgogne

Packaging : carton de 6

Domaine : Jean-Philippe Marchand

Couleur : Blanc

Appellation : AOP Chablis 1er Cru Les Montmains

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : 100% Chardonnay

Vendange : Manuelle

Viticulture : Raisonnée

Elevage : 100% fûts de chêne

Dégustation

Robe : Or et auréolée de reflets vert

Nez : Entre fruits mûrs et fraîcheur des agrumes

Bouche : Structurés et longs en bouche

Finale : Du plus minéral, fermé dans sa jeunesse, au plus floral, qui développe des arômes tout en finesse et en subtilité au fil des crus, le premier cru enchante le palais.

Garde : Entre 5-10 ans

Température de service : 10°C – 11°C

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine Marchand existe à Morey-Saint-Denis depuis sept générations. En 1893, il s'agrandit par l'acquisition d'une ancienne maison de vigneron située au cœur de Gevrey-Chambertin. Le bâtiment actuel date du début du 18e siècle et fût érigé sur une cave où les vins s'épanouissent.

