

Chablis Premier Cru Montmains

Droit et précis



Situé en plein cœur du vignoble chablisien, le domaine familial a été créé en 1973 par Jean-Marc Brocard qui a depuis été rejoint par son fils Julien. Il s'étend sur près de 200 hectares dont 66 sont certifiés en agriculture biologique.

La précision, la force, et la fraîcheur forment la signature Brocard, un style unique que l'on retrouve dans chacun des vins d'appellation Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru, Chablis Grand Cru, qui s'exportent dans près de 50 pays.

Le Premier Cru Montmains se situe sur la Rive gauche du Serein, cette côte étendue confère au vin des caractères minéraux et floraux.



Cépage

100% chardonnay

Terroir/exposition

Sol de type kimmeridgien

Exposition Sud-Est

Age des vignes

30 ans

Densité de plantation

5700 ceps/hectare

Culture

Vin biologique certifié par FR BIO-01



Vinification et élevage

Pressurage pneumatique, débourage statique.

Fermentation alcoolique à base de levures indigènes en cuve à température régulée (18-20°), malolactique menée à terme

Elevage sur lies 100% cuve inox pendant 9 mois

Notes de dégustation

Robe : jaune aux reflets verts et argentés

Nez sur des arômes de fleurs blanches type acacia, fleur d'oranger

Une bouche acidulée sur des arômes de fleur de sel,, citron

Un vin équilibré, précis et harmonieux



Suggestion d'accompagnement

Poisson blanc, risotto de champignons, fromage (comté, chèvre)

Garde 3 à 6 ans

Apogée 4 ans

Servir à 11° 12°