

# 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

**Degrès** : 13 %

**Packaging** : carton de 6

**Domaine** : Jean-Philippe Marchand

**Couleur** : Blanc

**Région** : Bourgogne

**Appellation** : AOP Chablis 1er Cru Les Montmains

**Cépages** : Chardonnay

**Millesime** : 2019

**Contenance** : 0,75 L

## 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.

