



PASCAL BOUCHARD
CHABLIS - FRANCE



CHABLIS, 1^{ER} CRU “MONT DE MILIEU”, LES VIEILLES VIGNES

- 100% Chardonnay

Le nom du climat « Mont de Milieu » évoque la particularité de cette colline qui, autrefois, abritait en son milieu une frontière : d'un côté Chablis (comté de Champagne) et de l'autre le village de Fleys (Duché de Bourgogne). Il s'agit d'un Premier Cru prestigieux de la rive droite, tout en finesse et en élégance.

CLIMAT ET TERROIR

Vignoble de Chablis, situé dans l'Yonne au nord de la Bourgogne.

Sol argilo-calcaire, sous-sol du Kimméridgien. Exposition plein sud avec un ensoleillement optimal.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Après pressurage et débourbage, les moûts sont fermentés en fûts de chêne. Ceux-ci sont âgés de 3 à 5 ans afin de préserver la minéralité du terroir.

Elevage : 10 mois en fûts, puis élevage final 2 mois en cuves inox (100%) sur lies fines.

À LA DEGUSTATION

Le nez est fin et délicat. Le boisé apporte des notes grillées et beurrées qui laissent place à de la minéralité. L'attaque est souple puis se poursuit avec une belle matière supportée par le boisé.

UN MOMENT POUR L'OUVRIR

Ce vin est idéal avec une viande blanche en sauce, ainsi que des poissons et du fromage à pâte molle (chèvre, bleu...).

Servir entre 10 et 12°C

Ce vin se conservera de 3 à 6 ans.

