

---

# DOMAINE DES MARRONNIERS

---

## Chablis 1<sup>er</sup> Cru Montmains



### Cépage

Chardonnay



### Terroir

Nos vignes de Chablis 1<sup>er</sup> Cru Montmains s'étendent sur une superficie de 2ha 50ca sur la partie dite Butteaux

### Elevage

La vinification est traditionnelle : fermentation alcoolique et malo lactique en flore indigène régulée entre 20° et 22°C, élevage de 15 mois en cuve inox sur lies.  
Les mouvements et intrants sont limités au strict minimum afin de garantir un authentique goût de terroir.

### Dégustation

Jolie robe or, délicat, fin et minéral, le 1<sup>er</sup> Cru Montmains convaincra par son élégance et sa complexité.  
Ses arômes s'expriment pleinement actuellement, il saura séduire de par son amplitude et sa souplesse et pourra être servi relativement rapidement.  
Le terroir très caillouteux des Butteaux donne au vin des arômes minéraux prononcés : vin « ciselé » puissant et fin avec un milieu de bouche très large.

### Accord Mets-Vin

Servez-le à une température comprise entre 10° et 14°C.  
Il accompagne merveilleusement bien les huîtres chaudes, noix de Saint Jacques poêlées, ris de veau, viande blanches et poissons en sauce.

### Garde

Le potentiel de garde est de 8 à 10 ans.