



## Chablis Premier Cru « Mont de Milieu »

### Identification du vin

**Nom du vin :** Chablis 1<sup>er</sup> Cru  
Mont de Milieu  
**Appellation :** AOC Chablis Premier Cru  
**Aire de production :** Bourgogne, France  
**Couleur :** Blanc  
**Cépage :** Chardonnay

### Vignoble

**Provenance :** lieu dit «mont de milieu »  
sur la commune de Fleys  
**Surface :** 2 hectares  
**Rendement :** 50 hectolitres par hectare  
**Sols :** Argileux, calcaires  
sur kimmeridgien  
**Densité de plantation :**  
8 300 ceps par hectare  
**Age moyen des vignes :**  
Entre 50 et 60 ans

### Fermentation

**Durée de fermentation :**  
30 jours environ  
**Levures :** Naturelles  
**Maîtrise des températures :**  
Entre 16 et 18°C  
**Fermentation malo-lactique :** 100%  
**Bactéries :** Naturelles

### Élevage

**Contenants :**  
Cuves inox (de 25 à 100 hectolitres)  
**Élevages sur lies :** Oui  
**Durée d'élevage :** 12 mois

### Collage / Filtration

**Collage :** Argile  
**Filtration :** Tangentielle  
**Passage au froid :** Oui

### Descriptif

Robe jaune paille, brillante, lumineuse  
et limpide.  
Le nez est délicat en arômes purs,  
dominés par les notes florales de son sol  
argilo calcaire, bouquet d'acacias...  
La bouche exprime le caractère, le  
terroir, toutes les caractéristiques d'un  
Mont De Milieu minéral, un fruité mur,  
riche et puissant.

**Température de service :** 12°C  
**Maturité :** Entre 5 et 7 ans

### Données Techniques

**Degré alcoolique :** 12,8 % vol  
**Acidité Totale :** 4,3 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>  
**Sucres Réducteurs :** 0,40 g/l