Chablis Premier Cru Montmains, Bio Jean-Marc Brocard



Een zeer mooi perceel op de hellingen van de vallei, van Noord-oost naar Zuid west met wijngaarden zie zich naar het Zuid-oosten richten en dus van de ochtendzon en een koeler klimaat genieten, een beetje zoals de Vaillons. Biologische landbouw stelt ons in staat de elementen van de natuur beter te vangen en ze om te zetten in het glas. Van de 200 hectare van het landgoed worden er 66 biologisch of biodynamisch geteeld.

Oorsprong: Les Montmains is een zuid/zuidoost georiënteerde vallei, een lange winderige gang die net als Les Vaillons profiteert van de ochtendzon. Het resultaat is mineraliteit en frisheid. De Kimmeridgiaanse bodem bestaat uit klei-kalksteenmergel.

Druiven: 100% Chardonnay

Vinificatie: De vinificatie van Chablis Montmain begint met een zachte pneumatische persing, gevolgd door een statische bezinking om een helder sap te verkrijgen. De alcoholische gisting, uitgevoerd met inheemse gisten bij een gecontroleerde temperatuur (18-20°C), behoudt de zuiverheid en aroma's van het terroir, voor een volledige malolactische gisting die rondheid en evenwicht brengt. Rijping op fijne droesem in roestvrijstalen vaten gedurende 9 maanden verfijnt de wijn en behoudt zijn frisheid en mineraliteit.

Degustatie: Neus met aroma's van witte bloemen zoals acacia en oranjebloesem. Zuur in de mond met aroma's van fleur de sel en citroen. Een evenwichtige, precieze en harmonieuze wijn.

Bewaarpotentieel: 3 tot 6 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Diverse witvis, paddestoelenrisotto en kazen zoals comté en geitenkaas.

- Zalm steak met pepercoulis
- ...