CHABLIS 1ER CRU LES MONTMAINS 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, huitres, 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
Région : Bourgogne
Appellation : AOP Chablis 1er Cru Les Montmains
Couleur : Blanc
Millesime : 2019
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chardonnay

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.

Plaisirs du vin
Cahors