

Chablis 1er Cru Mont de Milieu 2023



Druesort:	Chardonnay
Smagsprofil:	Tør/mineralsk
Alkoholindhold:	12,5%
Vinstokkes alder	40 år

Vinen

Vinen er produceret på et areal på 1,40 hektar. Den er vinificeret i temperaturstyrede ståltanke, hvor den gennemgår både alkoholisk og malolaktisk gæring, efterfulgt af klaring med bentonit og filtrering.

Diskret i sin ungdom, men udvikler hurtigt fylde og en bred aromatisk profil. Smagt ung, byder den på en næse af eksotiske frugter med et strejf af mineralitet, en flot balance mellem rundhed og friskhed samt en afslutning med lette brioche-noter.

Efter nogle års lagring bliver det en harmonisk vin med smuk kompleksitet, der forener finesse og friskhed.

Mont de Milieu er en af Chablis' mest kraftfulde og mineralske Premier Cru-marker. Den kombinerer moden frugt, kalket mineralitet og dybde, og giver vine med både umiddelbar charme og lagringspotentiale. Marken har et samlet areal på cirka 37 ha

En ideel ledsager til alle slags fiskeretter og lette kødretter. En vin til særlige øjeblikke – kan nydes nu eller gemmes i op til 5 år.

Anbefalet serveringstemperatur: 14-16 C