



*Chablis*  
*1er Cru Montmain*  
*2005*  
*Domaine Louis Michel*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Yonne
<b>Appellation :</b>	Chablis 1 <sup>er</sup> cru
<b>Encépagement :</b>	100 % Chardonnay
<b>Age moyen des vignes :</b>	35 ans
<b>Sous-sol :</b>	Calcaires du Kimméridgien sur sous sol marneux
<b>Situation :</b>	Exposition Sud, Sud-Est (rive gauche du Serein)
<b>Production moyenne :</b>	9300 bouteilles
<b>Rendement moyen :</b>	50 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Fermentation en cuve thermo régulée
<b>Elevage :</b>	12 mois sur lies fines en cuve inox
<b>Vinificateur :</b>	Jean-Loup Michel
<b>Propriétaire :</b>	Famille Michel

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe jaune claire.
<b>Olfactif :</b>	Le nez est d'emblée net et pur. On distingue des notes fumées, de pierre à fusil et de craie. Le tout est également complexifié par de fines notes d'humus (sous-bois).
<b>Gustatif :</b>	L'attaque de bouche frappe par sa netteté. L'acidité caractéristique du terroir apparaît dès la prise en bouche et porte le vin d'une superbe droiture, sur une finale minérale.
<b>Global :</b>	L'exemple du Chablis droit et minéral élevé en cuve, sans aucun artifice du bois. La restitution du terroir.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2007 - 2015
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>19.60 € TTC</del> - <b>tarif club : 17.30 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Andouillettes de Chablis à la moutarde, écrevisses sauce Nantua
<b>Service :</b>	Carafer 1 heure avant de servir à 12°C