



DOUDET - NAUDIN
— EN BOURGOGNE DEPUIS 1849 —

CHABLIS 1^{ER} CRU

« MONTMAINS »



CEPAGE

Chardonnay.

VIGNOBLE

Isolée géographiquement des autres vignobles bourguignons, cette région jouit d'une singularité liée à sa typicité et sa localisation. Chablis ne produit quasiment que des vins blancs, classés en village, premiers crus et grands crus connus dans le monde entier. Le premier Cru Montmains se situe au sud-ouest du village et se singularise par la régularité qualitative de sa production quel que soit le millésime.

LE SOL

Terroirs véritablement voués au chardonnay. Sol marneux et calcaire.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Traditionnelle pour les blancs: Pressurage pneumatique et fermentation en cuves inox sous des températures contrôlées pendant 10 mois.

DEGUSTATION

Belle robe d'or pâle brillante aux très légers reflets verts. Le nez est fruité et expressif sur des notes d'agrumes et de tilleul mais aussi de fruit à chair blanche, le tout avec une dominante minérale. En bouche, ce 1^{er} Cru démontre une belle richesse et une réelle typicité qui lui vient de son terroir, avec une dégustation ciselée et élégante, non dénuée de fonds (l'ensemble s'arrondira dans les 3 années à venir).

GARDE ET SERVICE

A boire ou à garder entre 5 et 8 ans. Service autour de 11-13°C.

Ce Chablis 1^{er} Cru Montmains est recommandé pour accompagner tous les coquillages et les poissons.

C'est bien sûr, un excellent apéritif. Il accompagnera avec succès une tartine de chèvre frais ou une terrine de poisson, un saumon cru mariné ou des gambas grillées. Après trois années de plus il sera recommandé pour des plats classiques comme un pavé de cabillaud, des lasagnes de saumon, un poisson de mer rôti. Enfin plus tard on l'imaginera accompagner une côte de veau ou une volaille crémée (après 5 à 6 années).