



Domaine de Bois d'Yver

Grande Rue Nicolas Droin - COURGIS - 89800 CHABLIS - FRANCE

Tél.: +33 (0)3 86 41 46 38 - Fax: +33 (0)3 86 41 46 39 - E-mail : valerie@boisdyver.com

DOMAINE BOIS D'YVER | Chablis Premier Cru
Montmain



CHABLIS PREMIER CRU Montmain

Robe pâle et brillante en jeunesse qui tourne vers l'or
une fois arrivée à maturité.

Très minéral, frais et riche, équilibré par une bonne acidité
et des arômes de fruits, et quelle persistance en bouche !

L'âge idéal pour apprécier toute son amplitude et sa complexité
est de 3-4 ans.

CÉPAGE : Chardonnay

AGE MOYEN DE LA VIGNE : 25 ans

VINIFICATION : Pressurage pneumatique. Fermentation en cuves à
contrôle thermique. Fermentation malolactique. Levures indigènes.

ELEVAGE : Cuve inox

TEMPÉRATURE IDÉALE DE SERVICE : 10-12°

ACCORD DES METS : Coquilles Saint-Jacques, poissons et fruits de
mer poêlés, terrine d'huîtres, fromages frais.