

DOMAINE CARRION

Chablis 1er Cru "Montmains"

2020

Histoire

Historiquement ce Domaine appartenait à un passionné de vin d'origine bretonne, qui s'était installé à Chablis, dans les années 1970 après être tombé amoureux de cette belle région viticole.

Durant près de 30 ans, il consacra tout son temps à cette propriété en prenant plaisir à la développer.

Contraint par la force de l'âge, il se sépara de son Domaine et décida de le nommer "Domaine Carrion", en hommage au nom de sa grand-mère, originaire de Bourgogne.

Cépage

Chardonnay

Origine

Situé au Nord de la Bourgogne, près d'Auxerre, le vignoble de Chablis longe une petite rivière au nom prédestiné : le Serein.

Le Climat « Montmains » se situe au Sud du village de Chablis entre 170 et 220m d'altitude et est orienté Sud-Est. Montmains est le « Mont Moyen », celui qui se trouve à une altitude intermédiaire entre deux côtes plus élevées.

Vinification

Vinification traditionnelle. Les raisins sont pressés à l'arrivée à la cuverie dans des pressoirs pneumatiques. La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox thermo-régulées à 16°C. Les vins sont élevés sur lies fines pendant 10 mois en cuves inox.

Type de sol

La région de Chablis est un plateau calcaire entaillé par des vallées. Les Premiers Crus se situent sur une strate datant du Kimméridgien, il y a 155 millions d'années (dépôts d'huîtres minuscules dans la roche, qui rappellent la mer chaude et peu profonde qui recouvrait alors la Bourgogne), avec une alternance de marnes et de calcaires.



Couleur

Belle robe or pâle.



Nez

Nez intense de notes minérales accompagné de fleurs blanches.



Palais

En bouche, attaque franche et vive avec une minéralité marquée, soutenue par des notes citronnées. Belle structure avec une fin de bouche très longue, pure et fraîche.

Recommandations

Parfait avec les huîtres chaudes, les poissons, les viandes blanches en sauce (avec s'agrémentent parfaitement à sa minéralité).
Bleus et Comté.

Services



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT

Potentielle de garde
www.maisonfrancoismartenot.com

10 - 11°C

| À boire dans les 3 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com