

Chablis Reserve De Montaigu

Catégorie de produit	Vins Blancs
Cépage	100 % Chardonnay
Appellation	Chablis (AOC)
Producteur	J. Moreau & Fils
Pays	France
Région	Bourgogne
Format	750 ml
Degré d'alcool	12,5 %
Température de service	14 °C
Disponible	Québec
Statut SAQ	Produit régulier

Terroir

Situé au nord de la Bourgogne, dans le département de l'Yonne, l'appellation s'étend sur une vingtaine de communes qui bordent la jolie vallée du Serein. Son vignoble bénéficie d'une implantation géologique exceptionnelle et très enviée. Les racines vont puiser toutes leurs ressources dans son sol à dominante argilo-calcaire datant du jurassique, plus précisément du kimméridgien (il y a 150 millions d'années). Aujourd'hui, on y trouve encore des coquillages, vestiges d'une époque où la mer recouvrait alors totalement ce territoire.

Vinification et vieillissement

À leur arrivée en cuverie, les raisins et moûts sont pressés longuement dans un pressoir pneumatique afin d'obtenir un jus de qualité sans risque d'oxydation. Ce jus subit ensuite un débouillage statique qui va permettre de retirer les plus grosses lies, afin de favoriser la pureté des arômes. Le départ en fermentation se fait en cuve inox thermo-régulée à une température entre 18° et 20°C, grâce à l'ajout de levures soigneusement sélectionnées, afin de conserver un maximum de fruit et de glycérol. La fermentation malolactique est réalisée à 100%, puis le vin est élevé au minimum huit mois sur lies fines. Cela confère au vin cette texture crémeuse et un nez intense de fruit frais.

Caractéristiques

Robe : bel or pâle. Nez : intense et fruité, rappelant la mandarine sur un fond d'amande fraîche. Bouche : fraîche et gourmande, très caractéristique de l'appellation, soulignée par une belle minéralité. La finale est saline et persistante.

Accords mets et vins

Il peut être dégusté jeune (2-3 ans) sur un poisson à chair grasse (saumon, thon) ou une volaille. Il s'accordera parfaitement avec la cuisine exotique ou asiatique. Pour les fromages, préférez les chèvres secs, le Beaufort, le Comté ou encore un cheddar affiné.

Code produit

Québec : 14043474

