

Chablis 1er Cru Montmains

Denis Race · Bourgogne 2023

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Domaine Denis Race (Chablis)
APPELLATION	Chablis 1er Cru AOC — Montmains
MILLÉSIME	2023
COULEUR	Blanc sec
CÉPAGE	Chardonnay (100 %)
MISE	Mise en bouteille à la propriété

NOTE DE DÉGUSTATION

Le climat Montmains, l'un des grands Premiers Crus de la rive gauche du Serein, offre un Chablis plus riche et profond.

Au nez

- Agrumes et fleurs blanches
- Fruits blancs (poire)
- Note minérale et légère noisette

En bouche

- Ample et minérale
- Belle tension
- Finale saline et persistante

EN UNE PHRASE

Un Chablis 1er Cru **minéral et profond**, plus de matière et de longueur, taillé pour la garde.

LE CÉPAGE

- **Chardonnay (100 %)** — porté par le terroir de Montmains, il gagne en gras et en complexité.
- **1er Cru Montmains** — coteau bien exposé, argilo-calcaire, source de tension et de longueur.

ACCORDS METS & VINS

Un Chablis de gastronomie, sur les poissons nobles et les crustacés.

MER & CRUSTACÉS

- Homard
- Saint-Jacques
- Turbot

VOLAILLES & FROMAGES

- Volaille à la crème
- Comté affiné

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Homard rôti au beurre et un verre à 12 °C. La richesse minérale du Montmains répond à la chair du homard sans l'écraser.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 11 et 12 °C.
 - **Verre** — un verre à vin blanc, plutôt large.
 - **Garde** — beau potentiel, 5 à 8 ans.
-

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.