



GRANDS VINS DE CHABLIS  
**GAUTHERON**  
VIGNERON DEPUIS 1809

# CHABLIS 1ER CRU "MONT DU MILIEU"



**Cépages:** Chardonnay

**Sol:** argilo-calcaire

**Vinification:** Pressurage doux est réalisé avec des pressoirs pneumatiques à basse pression permettant de sélectionner les meilleurs jus sans trituration, ni oxydation. Suit un débouillage statique de 18 heures permettant l'élimination des particuliers les plus grossières afin de ne garder que les lies fines. Fermentation alcoolique qui s'effectue en cuve thermorégulée à 16-18 °C pendant 3 à 4 semaines. Suit la fermentation malolactique qui permet de stabiliser les vins en leur donnant un parfait équilibre. Les soutirages s'effectuent entre Février et Mai. Pour clarifier les vins avant mise en bouteille, la filtration tangentielle intervient.

## Dégustation

**Oeil:** Belle robe or blanc pâle à tendres reflets verts.

**Nez:** puissant, généreux et élégant. Il développe des arômes de pêche, d'abricot et de fleurs blanches.

**Bouche:** ample et élégante. Elle allie fraîcheur, minéralité et floral...

Accompagne parfaitement de nombreux plats: Viandes - Poissons - Fromages

AVB 13%

**Grape variety:** Chardonnay

**Soil:** clay-limestone

**Winemaking:** Soft pressing is carried out with pneumatic presses at low pressure allowing the selection of the best juices without crushing or oxidation. An 18-hour static settling follows allowing the elimination of the coarsest individuals in order to keep only the fine lees. Alcoholic fermentation takes place in temperature-controlled vats at 16-18 °C for 3 to 4 weeks. Malolactic fermentation follows which stabilizes the wines by giving them a perfect balance. Racking takes place between February and May. To clarify the wines before bottling, the tangential filtration intervenes.

## Tasting

**Appearance:** Beautiful pale white gold color with tender green reflections.

**Nose:** powerful, generous and elegant. It develops aromas of peach, apricot and white flowers.

**Palate:** full and elegant. It combines freshness, minerality and floral...

Goes perfectly with many dishes: Meat - Fish - Cheese

AVB 13%