

DRINKS.

Louis Michel & Fils Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre AOC 2019 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40939219
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Bourgogne
Embouteilleur	Domaine Louis Michel & Fils, BP 40 - 9, bd de Ferrières 89800 - Chablis, Frankreich
Marque	Louis Michel & Fils
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Après avoir respiré, le vin offre une parfaite harmonie entre la fraîcheur minérale et un bouquet de fruits très mûrs. En bouche, il est juteux et élégamment corsé. Finale longue avec des notes de cannelle.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Elaboré à 100% à base de Chardonnay
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2018
En accord avec	poissons & fruits de mer, veau et bœuf

Description

Les racines de la cave Louis Michel & Fils remontent à 1850, lorsque la famille Michel a commencé à produire du vin à partir de ce sol unique. Le sol de Chablis, dans le nord de la Bourgogne, est très riche en marne et en calcaire, ce qui procure aux raisins une plus grande variété d'arômes. Les vignobles sont situés à proximité immédiate de la cave, dans un rayon de deux kilomètres seulement. Les mêmes vignobles étaient déjà cultivés par des moines cisterciens au 11e siècle. Les connaissances de plus de 100 ans de viticulture de la cave familiale, accumulées au fil des décennies, sont traditionnellement transmises de génération en génération. Aujourd'hui, le domaine est dirigé par Guillaume Michel, qui peut être fier de ses vignobles, dont l'âge moyen est de 45 ans. Traditionnellement, le vin chez Louis Michel & Fils est uniquement pressé dans des fûts en acier inoxydable, afin que le vin ne soit pas agrémenté d'arômes étrangers. Il est fermenté avec des levures naturelles à température contrôlée et vieilli pendant au moins 12 mois. Pour préserver la pureté du vin, il est légèrement collé à la bentonite et légèrement filtré avant d'être mis en bouteille. La Montée de Tonnerre provient du versant de la montagne du même nom, dont les vignes donnent des vins intenses et complexes.