

## Chablis 1er cru Montmains 2022

### DOMEIN

Indrukwekkend, klein familiedomein van acht hectare (verdeeld over twintig percelen) dat imponerende wijnen voortbrengt, al vijf generaties lang. Wijnmaker Lilian Duplessis staat aan het roer van het landgoed dat in 1895 werd opgericht. Hij nam het in 1999 over van zijn vader Gérard. Na zijn studie en stages buiten de regio, begon Lilian het wijngoed te transformeren naar biodynamische wijnbouw. Hij maakt enkele van de puurste, meest terroirgedreven wijnen in de regio. Het domein bevindt zich volledig binnen de AOC's Chablis en Petit Chablis en is uitsluitend met chardonnay beplant. De meeste wijngaarden zijn Premier Cru en één Grand Cru (Les Clos).

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

Licht goudgeel van kleur. Brede en bescheiden neus. Witte bloemen. Wijngaardfruit. Licht kruidig. Thee. Olie. Krachtig maar zeer smakelijk mondgevoel. Dikte. Mineraliteit. Fijne zuren. Lengte. Oef... dit is lekker!

### DRUIVENRAS

Chardonnay

### GASTRONOMIE

Bisque. Carpaccio van langoustine. Zeetong. Kabeljauw uit de oven. Zeewolf met gegrilde kruiden.



**BEWAARTERMIJN** 2025 - 2033+

**LAND** Frankrijk

**APPELATIE** -

**OOGSTJAAR** 2022

**BIOLOGISCH** -

**INHOUD** 0.75 L

**STREEK** Chablis

**DOMEIN** Domaine Gérard Duplessis

**ALCOHOL** 13%

**SMAAKPROFIEL** Complex & Elegant