

# Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre



---

AOC CHABLIS 1ER CRU BOURGOGNE, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2018

**Domein:** Domaine JP & B. Droin

De familie Droin, één van de oudste in Chablis, verbouwt al 5 eeuwen lang wijn. Sedert 1620 hebben 14 generaties lang dit topdomein met zijn 25ha wijngaarden de *savoir-faire* van vader op zoon overgedragen. Nu zijn het Jean-Paul en zijn jongste zoon Benoit die er met heel veel zorg en passie wijn maken. Benoit bestudeerde 5 jaar lang de studie van het wijnbouwen in Beaune en behaalde het "Diplôme National d'Oenologue".

**Oppervlakte:** 1,76ha

**Druivensoorten:** 100% Chardonnay

**Sol:**

Ondergrond van kalk met afzetting van de Marne, daterend uit de Jura-periode. Het stenige kalk bevat de beroemde microscopische versteende oesters (*Exogyra virgula*). Aderen van blauwe klei bezorgen de wijnen hun legendarische mineraliteit.

**Age moyen des vignes** 50 ans

**Vinification:**

Het persen gebeurt pneumatisch. Het sap rust vervolgens 12 tot 24 uur op 15°C. De gisting gebeurt deels in roestvrij stalen tanks en deel in vaten. De wijn ondergaat malolactische gisting. Na een rijping van 8 tot 10 maand, wordt de wijn indien nodig geklaard, licht gefilterd en gebotteld.

**Volumes disponibles:** 0,75L

**Conditionnement:** CC12

# Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre



---

AOC CHABLIS 1ER CRU BOURGOGNE, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2018

**Domaine:** Domaine JP & B. Droin

La famille Droin est parmi les plus anciennes de Chablis . Ses membres y exploitent la vigne depuis près de 5 siècles. Depuis 1620, quatorze générations de vignerons se transmettent leur savoir-faire de père en fils. En 1965, Jean-Paul rejoint le domaine familial et apprend le métier de vigneron avec son père. Depuis 1999, leur fils cadet, Benoît, est arrivé au domaine après 5 années d'études viticoles à Beaune et un Diplôme National d'œnologie à l'université de Dijon. Cette belle maison propose une palette complète de Premier Crus et Grand Crus.

**Superficie:** 1,76ha

**Cépages:** 100% Chardonnay

**Sol:**

Sols peu profonds qui reposent sur des calcaires marneux kimméridgiens ocre typiques de Chablis. Les gangues caillouteuses calcaires contiennent les fameuses huîtres microscopiques fossilisées : *Exogyra virgula*. Des veines d'argile bleue à certains endroits confèrent aux vins leur minéralité légendaire.

**Age moyen des vignes** 50 ans

**Vinification:**

Pressurage pneumatique. Débourage enzymatique 12 à 24h vers 15°C puis fermentation en levures indigènes pour partie en cuve inox et pour partie en fût. Réalisation systématique de la fermentation malolactique puis assemblage au bout de 8 à 10 mois. Collage si nécessaire, filtration légère et mise en bouteille.

**Volumes disponibles:** 0,75L

**Conditionnement:** CC12