



Révéler la personnalité de vins aux reflets cristallins...

Implanté sur les terres de Chablis, le Domaine Soupé fait naître des vins fins, riches et d'une fraîcheur unique.

Une vivacité exprimée comme une empreinte que l'on retrouve dans chacune des cuvées d'appellation Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru et Chablis Grand Cru, dont certaines élevées en fût de chêne pour davantage de complexité.

Elaborés avec rigueur & passion, nés de vignes où le respect du terroir et la maîtrise de la qualité sont primordiaux, les vins du Domaine Soupé vous invitent à un formidable voyage des sens.



CHABLIS PREMIER CRU MONT DE MILIEU

Exposé plein sud, notre Mont de Milieu saura vous faire profiter de sa puissance et de son intensité. Un vin puissant qui présente une belle complexité aromatique si on lui laisse le temps de se bonifier.

Sa robe jaune est limpide avec des reflets dorés et brillants. Le nez est expressif, le parfum de fleurs blanches côtoient les notes iodées, tout en équilibre et en finesse. L'attaque en bouche est franche avec une belle tension minérale puis une fin de bouche ample et généreuse. Un vin qui s'assortit parfaitement avec les poissons nobles ou de roche, le homard et des mets élégants et raffinés.

NOTRE SAVOIR-FAIRE

Appellation : AOP CHABLIS 1er CRU MONT DE MILIEU

Millésime : 2020

Surface : 0,3002 ha

Sol : Situé sur la Rive Droite du Serein / Exposition : SUD.

Le sol argilo-calcaire de profondeur moyenne est composé d'argile brun et de colluvions du Portlandien (Calcaire du Barrois)

Encépagement : Mono cépage - Chardonnay sur Porte Greffe 41B

Densité de plantation : 6000 pieds / Ha

Age moyen : 67 à 70 ans

Taille : Guyot simple ou Double (en fonction de la vigueur du pied)

Mode de culture : Culture de la vigne raisonnée avec travail et entretiens du sol mécaniques réguliers quand le terrain et le temps nous le permet.

Vendanges : Vendanges manuelles.

Les raisins sont récoltés sur la commune de Chablis. La parcelle est située au milieu du versant à pente modérée de cette très belle appellation réputée pour être la plus minérale de tous les Premiers Crus.

Vinification : Moût (jus de raisin) issu de pressurage pneumatique, débourbage enzymatique à 15°C pendant 24 h.

Fermentation alcoolique "avec levures sélectionnées" en cuves Inox thermo-régulées (20°C). Fermentation malolactique systématique (20°C), élevage : 6 mois en cuve Inox entre 12° et 14°C, collage 1 mois avant filtration si nécessaire, filtration légère et mise en bouteille.

Stockage : Bouteilles stockées dans notre chais climatisé à 15°C avant expédition

Date de disponibilité : nov-21

Température de service : 10° à 12°C

Durée de garde : 5 à 7 ans minimum

NOS COORDONNÉES

DOMAINE SOUPÉ

ZA des violettes

1 rue de la Paix- 89800 CHABLIS

www.domainesoupe.com