



## CHABLIS 1ER CRU MONTÉE DE TONNERRE 2015 RÉGNARD

Pays : France  
Région : Bourgogne  
Sous région : Chablisien  
Cépage(s) : 100% Chardonnay

### Note de dégustation :

Vin de couleur jaune or soutenue. Le nez semble tout à fait épanoui avec des arômes de fruits confits liés au millésime solaire 2015, la minéralité du terroir calcaire de Chablis et les touches beurrées et de fruits secs typiques du cépage. En bouche, c'est un vin ample, gras mais qui a su garder une belle fraîcheur et un parfait équilibre. Il respectera à merveille des poissons de lacs ou des crustacés bien cuisinés.

Température de service : Entre 9 et 10 C°  
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec une fricassée de homard ou un filet d'omble chevalier sauce au Chablis

### Commentaires du sommelier :

Montée de Tonnerre est certainement le terroir classé 1er Cru qui mériterait le plus d'intégrer le club très fermé des grands crus de Chablis. Il donne toujours des vins à la minéralité bien marqué combinant avec justesse gras et tension. En 2015, millésime solaire, et après quelques années d'évolution, il incarne l'archétype d'un grand chablis abouti.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

