

CHABLIS 1^{er} Cru « Vaillons »

Le sol est composé de marne et de calcaire Kimmeridgien de l'époque Jurassique.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

CÉPAGE	Chardonnay
VINIFICATION	Fermentation alcoolique en cuves inox à température contrôlée 80% en cuves, 20% en fût de chêne. La fermentation malo-lactique a eu lieu environ une semaine après la fermentation alcoolique, puis vieillie sur lies fines pendant 10 mois.

DÉGUSTATION

ROBE	Robe or pale.
NEZ	Le nez est frais, minéral avec des notes de fruits et de fleurs.
BOUCHE	Rond et élégant, ce vin a une note minérale sur la longueur et est équilibré entre l'acidité et le fruit. Généreux, sa longueur est typique d'un Chablis.
ACCORDS	Fruits de mers, poisson grillé et volaille en sauce
TEMPERATURE	10°C/12°C
GARDE	Entre 4 à 5 ans

