



DEPUIS 1923, À CHABLIS EN BOURGOGNE, LE MINUTIEUX TRAVAIL DES VIGNERONS ASSOCIÉS SOUS L'ÉTENDARD DE LA CHABLISIENNE DONNE NAISSANCE À DES VINS QUE LE TEMPS NE CESSE DE MAGNIFIER.

## CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU VAILLONS

Millésime 2015

"Croquant et Gourmand"

APPELLATION : Chablis Premier Cru

CEPAGE : Chardonnay 100%

SOL ET SOUS-SOL : Kimméridgien moyen et supérieur. Alternance de calcaire et de marnes à Exogyra virgula.

DENSITE ET PLANTATION : 5500 à 6500 pieds /ha.

SITUATION ET EXPOSITION : Sur la rive gauche du Serein. Commune de Chablis. Exposition Sud-Est.

AGE MOYEN DES PARCELLES : 25 ans.

VINIFICATION : Débourage statique à froid avant départ en fermentation. Fermentations alcoolique et malolactique en cuve.

ELEVAGE : Durée 12 mois sur lies fines, en cuve et en fûts.

---

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2015 DU 16/03/2018  
- REF.A

Robe or pâle, vin limpide.

1er nez floral, avec une touche « d'eau végétale » et de fruits secs.

A l'aération, finesse et densité s'expriment avec une minéralité Kimméridgienne.

Belle persistance.

Très belle texture en bouche, douce et fraîche, fruits mûrs et amande douce.

Finale « gainée » et finement minérale.  
Grande longueur et retro-olfaction miellée.

1er Cru Vaillon de style.