



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 2016

"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 2016 DU 28/11/2018  
- REF.A

Robe or pâle, vin limpide et brillant.

1<sup>er</sup> nez profond et aérien présentant des notes florales complexes.

A l'aération devient finement minéral et plus intensément floral.

Grande persistance.

Mise en bouche parfaite, dense et ciselée avec une belle dualité aérienne et terrienne. Finement épicé et des notes d'amandes légèrement amères.

Grande longueur élégante.

Chablis 1<sup>er</sup> cru Vaillons 2016 complexe et subtil.

