



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^{ER} CRU VAILLONS

Millésime 2018

"Croquant et Gourmand"

APPELLATION : Chablis Premier Cru

CEPAGE : Chardonnay 100%

SOL ET SOUS-SOL : Argilo-calcaire du Kimméridgien.

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 et en fûts.

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

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2018 DU 02/09/2020
- REF.A

Robe or pâle, vin limpide et brillant.

1^{er} nez entrouvert, fin et élégant présentant des fruits frais légèrement épicés.

A l'aération devient plus intense.

Persistant.

Mise en bouche fraîche avec une belle chair de fruit finement minérale.

Finale suave et pure.

Chablis 1er Cru Vaillons charmeur.

