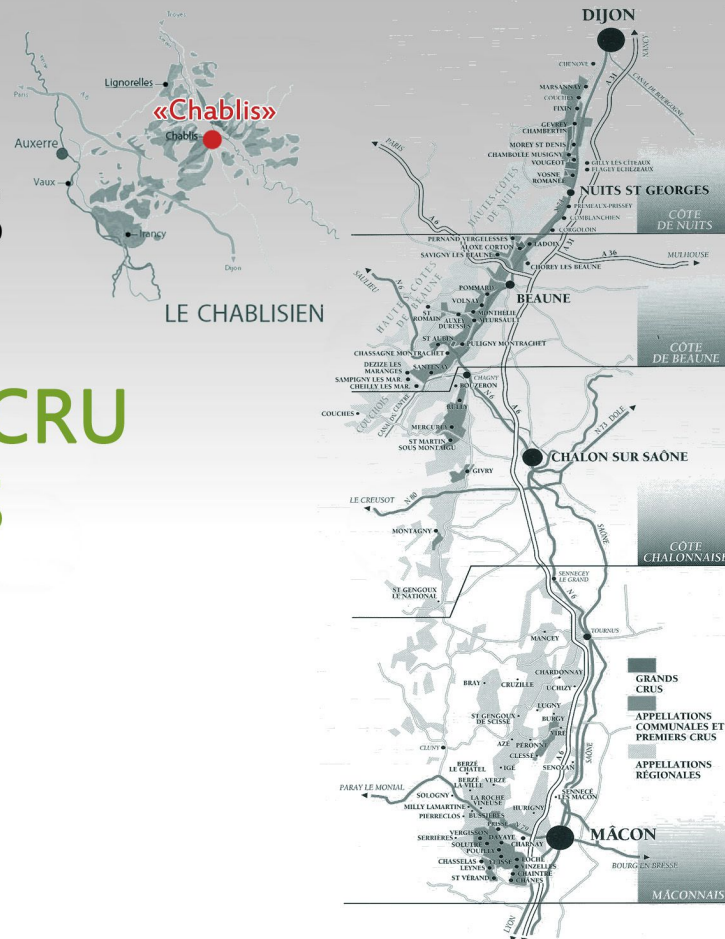


DOMAINE DES CHAUMES

CHABLIS 1er CRU VAILLONS



CEPAGE

100% Chardonnay

SOL

Sol argilo calcaire parsemé de fossiles marins (Kimmeridgien)

VINIFICATION / ELEVAGE

Vinification en cuves inox et email pour respecter la typicité et la fraîcheur du chardonnay.

Elevage long sur lies fines et mise en bouteille au domaine.

DEGUSTATION

- Oeil : Robe or à légers reflets verts, limpide et brillante.
- Nez : Le nez offre des arômes de fleurs blanches et dévoile des notes végétales.
- Bouche : La bouche est ample et souple avec des notes florales.

A conserver de 3 à 8 ans et à servir de 10 à 12°C.

Le Chablis s'appréciera dès l'apéritif, puis ira parfaitement en accompagnement des produits de la mer (comme un sandre au beurre blanc) ou sur une volaille aux morilles. Il pourra également faire merveille sur un plateau de fromages (chèvre notamment).

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

SOIL

Clay and limestone soil littered with marine fossils (Kimmeridgian)

VINIFICATION / AGEING

Vinification in stainless tanks and enamel to respect the typicality and the freshness of the Chardonnay.

Long ageing on fine dregs and bottling in the domain.

TASTING

- Colour : Crystal clear and brilliant, gold dress with light green highlights.
- Nose : The nose offers aromas of white flowers and reveals plant notes.
- Mouth : The mouth is ample and supple with floral notes.

Store from 3 to 8 years and to serve from 10 to 12°C.

Good from the apéritif, then will fit perfectly with products of the sea (such as pikeperch in white butter) or on a poultry in morels. It can also be great on a cheese board (goat in particular).