

NATHALIE & GILLES



VIGNERONS DEPUIS 1745

# Chablis 1er Cru Vaulorent



## CÉPAGE:

100% Chardonnay

## SOL

argilo calcaire

## VIGNIFICATION / ÉLEVAGE

Vinification et élevage pendant 12 mois : 15 % en fûts (neufs) et 85 % en cuves inox thermorégulées. Après assemblage, l'élevage se poursuit sur lies fines durant 6 mois (environ) ; Le vin est ensuite mis en bouteilles après une très légère filtration puis stocké dans nos chais climatisés avant commercialisation

## DÉGUSTATION

Ce vin a une grande plénitude, comme les 1ers crus Fourchaume, mais avec en plus le charme et l'élégance des vins racés.

## Accord mets et vins:

Il accompagnera parfaitement les fruits de mer (nature, grillés ou plus élaborés), les plats à base de champignons. Côté viande, il se mariera avec le veau ; et naturellement avec le jambon à la sauce Chablis.

## GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

## SOIL

marl argillaceous soil

## VINIFICATION / AGEING

Vinification and ageing on fine lees during 12 months (minimum): for 20% in oak (new barrels) and the rest in air-conditioned stainless steel tanks. Bottling and storage in an air-conditioned cellar before shipping.

## TASTING

Fruity, lightly toasty, round and mineral

**Food and wine pairing:** It will be perfect with seafood platters (natural, grilled or more elaborated), also mushroom based platters, and also excellent with veal platters or cheese