



Chablis 1er Cru Vaillons



CÉPAGE

100% Chardonnay

SOL

Argilo – calcaire

VIGNIFICATION / ÉLEVAGE

Pressurage: Lent à faible pression afin de préserver les arômes frais et fruités

Fermentations: En cuve inox thermorégulées entre 19-21°C. 8 % de la production réalise ses fermentations en fûts de chênes

Élevage: Sur lies en cuve inox et une partie en fûts, pendant 18 mois

DÉGUSTATION

Robe: Jaune pâle

Nez: Notes de fleurs blanches et fruits jaunes

Bouche: Bouche ronde et gourmande, arômes de fruits jaunes

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

SOIL

Limestone and clay

VINIFICATION / AGEING

Press: Slow at low pressure to preserve the fresh and fruity aromas

Fermentation: In stainless steel tanks with thermoregulated temperature between 19-21°C. 8 % of production makes its fermentation in oak barrels.

Ageing: On lees in stainless steel tanks and a small part in oak barrels, during 18 months.

TASTING

Colour: Jaune pâle

Bouquet: Aromas of white blossoms and yellow fruits.

Palate: Roundness and gluttony, flavors of yellow fruits