



## Chablis Premier Cru Vaillon

**Superficie** : 3.8 ha – exposition sud, sud-est.

**Localisation** : Chablis rive gauche, dans le cœur historique des Vaillons (assemblage de 5 parcelles).

**Cépage** : 100% chardonnay.

**Sol** : marnes argilo-calcaires du kimméridgien (jurassique supérieur), très riche en fossiles marins (Exogyra virgula : petite huître).

**Densité de plantation** : 6500 pied/ha.

**Age moyen des vignes** : 61-71 ans.

## Vinification

**Certification AB Ecocert depuis le Millésime 2013.**

**Vendange manuelle** puis **sélection des raisins** sur une table de tri.

Pressoir pneumatique à cage fermée.

Débouillage à froid et fermentation à une température d'environ 20°C. **Levures indigènes.**

**Vinification et élevage** : 65% en cuve INOX thermo-régulée / 35% en fûts pendant environ 6 mois (fûts de 2/3/4 vins - moins de 5% de fût neuf).

Stabilisation tartrique naturelle après 10 à 12 mois d'élevage.

**Millésime 2018** : avec une vendange généreuse et un état sanitaire parfait des raisins les vins sont complexes, expressifs, généreux, et gardent un bel équilibre entre maturité et acidité.

**Alcool** : 14%

**Dégustation** : très aromatique, avec des notes d'agrumes, de fleurs blanches et une bouche généreuse et raffinée. Accompagne tous les poissons et fruits de mer, les volailles et viandes blanches.

A servir entre 12 et 14°