



Aire de production

Appellation communale récoltée sur les parties délimitées de 20 villages dont le village de Chablis. Elle couvre 3 367,28 hectares, ce qui en fait l'appellation d'origine contrôlée la plus étendue de Bourgogne. 783,19 hectares sont classés en Premier Cru sur 40 Climats (dont 17 principaux). « Les Vaillons » couvrent environ 200 ha et se trouve au Sud du village de Chablis. La mention « Premier Cru » est une distinction accordée à certains climats dont les vins sont traditionnellement plus estimés. Seuls 11% des vins récoltés en Bourgogne peuvent revendiquer ce privilège.

Origine

Le sol bourguignon est de type argilo-calcaire, mais sa nature varie énormément de village en village. Cela rend plus important que jamais le rôle de sélection que joue l'œnologue au moment du choix des raisins.

Cépage

100% Chardonnay

Vinification et élevage

Vinification en cuve inox thermo-régulée.

Notes de dégustation

COULEUR : Or moyen, très limpide.
 NEZ : Exubérant. Arômes de vanille et de moka avec des notes exotiques.
 PALAIS : Bouche fruitée et très plaisante avec des notes très marquées de fruits jaunes (poire, abricot). Belle amplitude et remarquable longueur. Une touche miellée, presque moelleuse accompagne la finale. Vigoureuse et charnue, d'une grande aptitude au vieillissement.

Accords mets et vins

A déguster avec les poissons en sauce crémée, le homard, la langouste et les fromages frais.

Service

12 à 14°C

Potentiel de garde

De 5 à 10 ans