

Chablis 1^{er} Cru "Vaillons" 2022



Cépage : Chardonnay.

Géologie & Sols : Rive gauche du Serein.
Marnes et calcaires argileux du kimméridgien.

Vignes : 35 ans. 2.50 ha. 58 hl / ha. Guyot double.

Vinification : Vinification et élevage 100% en cuves inox.

Analyse: Alcool: 12.94 vol.
Ac. Totale: 3.30 g/l.
Sucres: 0.20 g/l.

Evolution : à déguster à partir de 2023. Apogée 2030.

Accords mets-vins : 11-13°C. Fruits de mer, poissons (rouget, sole), agneau.

Dégustation :

Robe jaune pâle reflets gris

Le nez est riche et puissant avec des notes d'orange confite et de fruits jaunes frais

La bouche est sur la rondeur et la fraîcheur. On y retrouve les agrumes. La finale est sur la minéralité digne de ce cru

A déguster à l'apéritif ou avec un tartare de thon

**Nominé – Chablis 1^{er} Cru Rive Gauche
Concours des Vins de Chablis 2024**