

Chablis 1^{er} Cru "Vaillons" 2023

Cépage : Chardonnay.

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

Vignes : 38 ans. 2.50 ha. 58 hl / ha. Guyot double.

Vinification : Vinification et élevage 100% en cuves
inox.

Analyse:	Alcool:	13.35 vol.
	Ac. Totale:	3.7 g/l.
	Sucres:	0.2 g/l.

Evolution : à déguster à partir de 2024. Apogée 2032.

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

Dégustation :

La robe est jaune pâle reflets verts.

Le nez est puissant et élégant à la fois avec des notes minérales et de fleurs blanches. La bouche est sur les agrumes fraîches et la pêche blanche avec une finale remarquable sur l'équilibre acide.

A déguster à l'apéritif ou sur un sandre au beurre blanc

