

CHABLIS PREMIER CRU VAILLONS

LA PARCELLE

La parcelle se situe dans le village de Chablis sur le Kimméridgien, la couche supérieure du Jurassique composée d'agile et de calcaire, avec une exposition Sud.

Nous pratiquons une approche raisonnée de la viticulture ayant obtenu le label HVE niveau 3, ce qui se traduit par les labours qui permettent d'activer la vie organique et microbienne du sol, un enherbement partiel sur certaines parcelles et l'utilisation d'engrais et de traitements contre les maladies naturels.

LA VINIFICATION

Après un pressurage long et délicat, un débouillage à froid d'une vingtaine d'heures, la fermentation s'est effectuée aux alentours des 16° à 18° celsius à l'aide de levures indigènes.

Nous effectuons la fermentation malolactique sur lies fines de novembre à mi-avril puis un léger collage et une filtration sur terre afin d'obtenir un vin limpide et stable avant la mise en bouteille par nos soins au domaine.

L'élevage se fait exclusivement en cuve inox pour conserver la fraîcheur et le fruité du vin. Ces cuves sont thermorégulées ce qui permet d'effectuer des fermentations à basses températures afin de développer au mieux les arômes du vin.

LA DÉGUSTATION

Robe or pâle. Le nez est puissant, aux arômes d'agrumes et de fruits blancs. la bouche fine et élégante enferme aussi un fruité doux- fruits blancs tels que la poire, la pêche-, terminé d'une longue finale aromatique.

Doit être servi entre 10 à 12° celsius et a un potentiel de garde de 3 à 8 ans.

