



Domaine du Chardonnay

CHABLIS 1^{er} Cru Vaillons

Surface : 1 ha 76

Production : environ 10 000 bt /an

Cépage : 100 % Chardonnay

Sol : En coteaux exposition sud-sud-est sur la rive gauche du serein, sous-sol argilo-calcaire (Kimméridgien)

Vinification : Fermentation alcoolique contrôlée, Elevage sur lies en cuve thermorégulée et en fût de chêne 12-15 mois, collage et filtration.

Notes de dégustation : robe jaune claire, nez minéral avec des notes florales et citronnées. Attaque en bouche ample et soyeuse prolongée par une élégante évolution tout en fraîcheur.

Accompagnement : Ce vin accompagne très bien un poisson cuisinés en sauce ou même des langoustes ou un homard.

Conseil de conservation : entre 4 et 7 ans.

Service : entre 12-14° C

