



Depuis 1923, à Chablis en Bourgogne, le minutieux travail des vignerons associés sous l'étendard de La Chablisienne donne naissance à des vins que le temps ne cesse de magnifier. Issus d'une fantastique mosaïque de "climats", ils révèlent de pures émotions minérales...

CHABLIS PREMIER CRU VAILLONS Millésime 2007



"Croquant et Gourmand"

Appellation : Chablis 1er Cru

Cépage : Chardonnay 100%

Sol et sous sol : Kimméridgien moyen et supérieur. Alternance de calcaire et de marnes à *Exogyra virgula*.

Densité et plantation : 5500 à 6500 pieds hectare.

Situation et exposition : Sur la rive gauche du Serein.
Commune de Chablis.
Exposition Sud Est.

Age moyen des parcelles : 25 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourbage statique à froid avant départ en fermentation.
Fermentations alcoolique et malolactique en cuve.

Elevage : Durée 12 mois sur lies fines, en cuve et en foudre.

Note de dégustation du millésime 2007
du 08/12/2009, Ref A

Robe jaune paille, vin limpide et brillant.
Nez ouvert avec des notes légères de fruits confits, d'agrumes et de fruits frais du verger. Bonne persistance. Beau volume en bouche, marqué par la pureté des arômes et une minéralité rayonnante qui rend le vin cristallin. Finale désaltérante sur les fruits confits.

Conseils : Un Chablis Premier Cru de gastronomie.