



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 2008



"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.

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

Note de dégustation du millésime 2008

du 05/08/2010, Ref A

Robe brillante, jaune assez pâle, avec quelques reflets verts.

Nez discret très légèrement miellé, rehaussé par des notes d'agrumes.

A l'aération, une complexité aromatique et florale apparaît et fait preuve d'une belle endurance.

A la dégustation, la première impression est flatteuse. Des saveurs fumées et légèrement tourbées, un peu sauvages et épicées, mettent en exergue la richesse et la matière de ce cru.

Ce Chablis 1er cru, qui exprime une minéralité dense, est un vrai plaisir pour les gourmets intéressés par des associations mets et vins hors du commun.