



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 2005



"Croquant et Gourmand"

Appellation : Chablis Premier 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 2005
du 27/11/2007, Réf.A

Robe or pâle, vin limpide et brillant.

Nez ouvert avec une belle palette florale et fruitée.

Bouche harmonieuse avec une belle présentation florale, fruitée et finement minérale, et un niveau de puissance raisonnable.

Finale tendre et aromatique.

Conseils : Vin assez « féminin » qui se révèle un parfait accompagnateur de la belle gastronomie.