

Premier Cru Les Vaillons

PRINT

"Un Premier Cru de magie, de joie et de fête!"

OEIL: Belle robe jaune or pâle, brillante et limpide. Aspect très jeune.

LE NEZ: Nous découvrons le charme d'un vin jeune qui, associé à un fruit citronné exprime une maturité souriante. Tout en douceur, avec élégance, le floral et le végétal se manifestent au travers de notes fraîches, fougère, acacia, fruit blancs, pomme, poire et pêche de vigne... A l'aération, l'ambre et le pin courtisent le minéral iodé.

LA BOUCHE: Ample et charnue, avec rondeur et sans mollesse, l'attaque est parfaitement équilibrée entre le moelleux et la vivacité. Plus sur le fruit blanc, en finale, elle se prolonge sur des notes fraîches et minérales.

ACCORDS METS ET VINS: Pavé de brochet au coulis de langoustines - Escalope de foie gras poêlée sur un lit de miel - Filet de saint Pierre au beurre de cerfeuil - Cassolettes de joues de lotte à la crème - Pressé de pintade au jambon et poivrons doux - Terrine de caille - Tartelettes au jambon et au fromage - les fromages frais et affinés - Salade de pêches de vigne et brioche aux pistaches - Tarte au citron meringuée...

Température de service:

10 à 12° en apéritif ou pour le plaisir de déguster entre amis.

13 à 14° en accompagnement de mets.



Fiche technique:

Cépage: Chardonnay - **Exposition:** Sud - Sud/Ouest - (rive gauche) - **Géologie:** kimméridgien - **Âge des vignes:** 15 à 30 ans.

Vendanges: manuelles - **Vinification:** en cuves inox, selon charte de qualité propre au Domaine. **Élevage:** en cuves.

Commercialisation: environ 25 000 bouteilles - **Vieillessement:** de 5 à 8 ans ou plus suivant le millésime.