

CHABLIS 1er Cru VAILLONS

Cépage : Chardonnay

Surface du vignoble : 1.70 hectares

Age des vignes : 45 ans

Nature du sol: argilo-calcaire (caillouteux)

Situation : en coteaux

Exposition : Sud-ouest

Technique : travail mécanique des sols

Pas d'engrais chimiques

Pas de désherbant

Vendanges : manuelles avec table de tri

Vinification : un pressurage lent, un débourbage de 10 h et un élevage 1/3 en fût pendant 24 mois et 2/3 en cuve thermorégulées pendant 24 mois

Caractéristiques : dominance de fruits en attaque, mais c'est le minéral et la pierre à fusil qui complètent en bouche

Accord mets et vin : s'accorde parfaitement sur un plat de homard ou de langouste, mais également sur des plats crévés comme le jambon au chablis ou un fromage de vache persillé

Température de service : 10 à 12°

Conseil de dégustation : A consommer dans les 4 à 5 ans

MOREAU NAUDET

Virginie Moreau

4 chemin de la vallée de valvan

89800 CHABLIS

TEL : +33(0) 3 86 42 14 83

E-mail : moreau.naudet@wanadoo.fr