

## Chablis 1<sup>er</sup> Cru "Vaillons" 2021



**Cépage :** Chardonnay.

**Géologie & Sols :** Rive gauche du Serein.  
Marnes et calcaires argileux du kimmeridgien.

**Vignes :** 30 ans. 2.50 ha. 58 hl / ha. Guyot double.

**Vinification :** Vinification et élevage 100% en cuves inox.

**Analyse :**

Alcool:	12.94 vol.
Ac. Totale:	3.30 g/l.
Sucres:	0.20 g/l.

**Evolution :** à déguster à partir de 2022. Apogée 2029.

**Accords mets-vins :** 11-13°C. Fruits de mer, poissons (rouget, sole), agneau.

### Dégustation :

Robe jaune pâle reflets or blanc.

Le nez est riche et puissant sur des notes de fruits exotiques frais (manque, ananas), de fruits blancs et minérales.

La bouche est ronde et ample, avec des notes minérales. Les fruits exotiques frais s'associent à merveille avec la minéralité de ce cru.

A déguster sur une salade composée de la mer ; ou des langoustines flambées à la crème