



CHABLIS 1^{er} CRU VAILLONS



È un Premier Cru solare e gratificante allo stesso tempo. Esposti a sud e più lontani dalla valle del Serein rispetto ai nostri 1^{ers} Crus sulla riva destra, i nostri appezzamenti beneficiano di un soleggiamento ottimale senza essere ostacolati dalle correnti d'aria fresca provenienti dal nord della denominazione (bacino di Parigi). Un colore giallo dorato con lucentezza abbagliante, un naso fresco, gourmand e fruttato che presenta note floreali e vegetali. Questo vino ricco e potente, tipico della denominazione "Vaillons", offre aromi di frutti gialli. Rotondo e generoso, è un vino di facile beva con una bella lunghezza pur presentando una bella tensione sul finale. Da servire con capesante o ostriche Belon.

DENOMINAZIONE: A.O.P. CHABLIS 1^{er} CRU.

ESPOSIZIONE: Sud. Situato sulla riva sinistra del Serein.

SUOLO: terreno argillo-calcareo di media profondità composto da argilla bruna e colluvioni portlandiane (calcare di Barrois).

VITIGNO: 100% Chardonnay su porta innesto 41B.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 6100 ceppi / Ha.

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 68 anni.

ALLEVAMENTO: Guyot Semplice.

MODALITÀ CULTURA: coltivazione ragionata della vite con regolare lavoro meccanico e manutenzione del suolo quando il terreno e le condizioni meteorologiche lo consentono.

RACCOLTA: vendemmia manuale. Le uve vengono raccolte nel comune di Chablis. Il nostro appezzamento si trova in un fondo-valle ai piedi di un pendio con pendenza moderata in un lieu-dit chiamato "Roncières" che fa parte della zona di denominazione di 1^{er} Cru Vaillons.

VINIFICAZIONE: mosto (succo d'uva) da pressatura pneumatica, decantazione enzimatica a 15 °C per 24 ore. Fermentazione alcolica "con lieviti selezionati" in tini di acciaio inox termoregolati (20 °C). Fermentazione malolattica sistematica (20 °C), affinamento di 6 mesi in vasche di acciaio inox tra 12 e 14 °C, chiarifica di 1 mese prima della filtrazione se necessario, leggera filtrazione e imbottigliamento.

CONSERVAZIONE: bottiglie conservate nella nostra cantina climatizzata a 15°C prima della spedizione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: da 10 a 12 °C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: lunga capacità di invecchiamento, a seconda dell'annata.

PRODUZIONE: circa 2300 bottiglie.