

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

CHABLIS PREMIER CRU "VAILLONS" 2022



👑 APPELLATION

Appellation Premier Cru

👑 CÉPAGE

Chardonnay

👑 SOL

Argilo-calcaire du Kimméridgien et Portlandien.

👑 VINIFICATION

Cuve inox, fermentation entre 17 et 21°C.

👑 ELEVAGE

Sur lies pendant 12 mois.

👑 AGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

👑 RENDEMENT

58 hl/ha

👑 VIEILLISSEMENT

4 à 5 ans.

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

10 à 12°C.

SITUATION

Vaillons, orthographié « valion » en 1429, vient de « petite vallée », « vallon » qui par la suite a donné « Vaillon ». « Vaillons » vient donc du latin vallis ou valles « espace allongé entre deux zones élevées ». Ce climat est situé sur la rive gauche du Serein avec une excellente exposition sud-ouest. Ce cru est planté sur une terre moins argileuse que sur la rive droite du Serein. C'est l'un des Chablis les plus réputés de la rive gauche.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Un premier cru avec une excellente expression de tous les caractères du Chablis : fraîcheur, acidité, minéralité et, selon l'année, des notes de fleurs ou de fruits. Tout en rondeur, en charme, terminant sur une note de minéralité en bouche. Un bon compromis entre l'acidité et le fruit. Vin généreux, charnu, long en bouche, très typique de Chablis. A servir sur les fruits de mer, les poissons grillés et les viandes blanches en sauce.

NOTES DE PRESSE

Chablis 1er Cru "Vaillons" 2022 - Vert de Vin - Juin 2023 - 16.5 / 93-94