

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

CHABLIS PREMIER CRU BIO "VAILLONS"



2021



👑 APPELLATION
Chablis 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

D'une robe jaune pâle, notre Chablis 1er Cru "Vaillons" Bio 2021 dévoile un nez aux arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche. Sa bouche est ronde et équilibrée avec une finale complexe.

A servir sur les fruits de mer, les poissons grillés et les viandes blanches en sauce.