

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

CHABLIS PREMIER CRU "VAILLONS" 2015



👑 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

49 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

Le Chablis Premier Cru Vaillons 2015 est un vin pur et précis. Son nez est frais et délicat révélant des notes de fleurs blanches et de fruits. Sur le millésime 2015, le fruit se montre plus mûr que sur 2014, plus proche de l'abricot que de l'agrumes avec toujours en trame de fond la minéralité propre à Chablis. La bouche est élégante, harmonieuse avec une finale longue et juteuse apportant de la fraîcheur à l'ensemble.

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

NOTES DE PRESSE

Chablis 1er Cru "Vaillons" 2016 - Bourgogne Aujourd'hui - Novembre 2018

Chablis 1er Cru "Vaillons" 2017 - Guide Bettane & Desseauve 2020 - 15.5/20

Chablis 1er Cru "Vaillons" 2015 - Bourgogne Aujourd'hui - Juillet/Août 2016 - 16/20