











CHABLIS 1^{er} CRU LES VAILLONS DOMAINE DE LA COUR DU ROY



TERROIR	
 <i>Origine géographique</i>	En Bourgogne, dans l'Yonne, à côté de Chablis, côté Sud-ouest sur la Côte des Vaillons où il est classé parmi les sept Premiers Crus de Chablis.
 <i>Sol</i>	Il est argilo-calcaire avec des étages géologiques sédimentaires du jurassique supérieur "le Kimméridgien" avec des vignes sur des terrains de faible pente et exposées sud-est.
 <i>Encépagement</i>	100 % Chardonnay.
 <i>Vinification</i>	Vinification essentiellement faite en cuves thermorégulées et un élevage en fûts dont 10 à 15 % maximum de fûts neufs pour respecter au mieux l'expression du terroir.
DEGUSTATION	
 <i>Robe</i>	Belle couleur jaune paille soutenu.
 <i>Nez</i>	Délicatement salin avec de la finesse, rehaussé par des notes végétales comme de foin coupé avec des nuances de tilleul.
 <i>Bouche</i>	En harmonie avec le nez, avec une belle ampleur, typique d'un premier cru, qui laisse place à une finale longue et enrobée.
SERVICE	
 <i>A boire avec</i>	La minéralité de ce 1 ^{er} Cru accompagnera la cuisine japonaise à base de poissons crus (sushis, maki, sashimi). En alternative, de belles viandes blanches grillées ou en cocotte. Coté fromages, orientez-vous vers de petits chèvres frais ou une faisselle aux herbes.
 <i>Température de service</i>	A servir entre 10 et 12°C afin de préserver fraîcheur et minéralité.
 <i>Temps de garde</i>	A boire dans sa jeunesse sur le fruit ou à garder jusqu'à 3 ans.