



CHABLIS 1^{er} CRU LES VAILLONS



TERROIR



Origine géographique

Vignoble Chablisien, département de l'Yonne, Bourgogne septentrionale.



Sol

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.



Encépagement

100 % Chardonnay.



Vinification

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



Robe

Robe jaune paille brillante.



Nez

Typé kimméridgien avec des notes iodées, il dévoile des notes végétales et des nuances de fleurs blanches.



Bouche

Belle densité et une finale évolutive vers des notes florales de chèvrefeuille et d'acacia.

SERVICE



A boire avec

Il accompagne tous les produits de la mer (fruits de mer, Saint-Jacques et poissons grillés ou papillote) sans oublier la cuisine exotique comme les currys et autres plats tandoori.



Température de service

A servir entre 10 et 12°C afin de préserver fraîcheur et minéralité.



Temps de garde

De 3 à 5 ans.

JEAN BOUCHARD

6 bis, Boulevard Jacques Copeau – 21200 Beaune
Tél : 03 80 24 37 27 – Fax : 03 80 24 37 38 - contact@jeanbouchard.com
www.jeanbouchard.com