



PURETÉ & TERROIR

Chablis 1^{er} Cru VAILLONS

2024

Complet et élégant, ce vin développe un aspect floral, avec des notes de violettes. Fruité sur sa jeunesse, il s'épanouit en vieillissant.

Dégustation

Ce Chablis Premier Cru offre immédiatement un nez charmeur sur un fruit mûr, plaisant et riche. Le deuxième nez confirme cette sensation de richesse et de chaleur avec un fond minéral. La bouche, entre fruit et tension, se dirige vers une matière riche qui enveloppe les papilles sans jamais les saturer. La fin de bouche est marquée par le Chardonnay juteux croquant. L'expérience même d'un Chablis Premier Cru charmeur.

Accords

Il accompagne harmonieusement les crustacés et les fruits de mer.

Vinification

Réception sur table de tri. Vinification traditionnelle (pressurage, fermentation alcoolique, fermentation malolactique et élevage en cuve).



Cépage

Chardonnay

Densité

6 000 pieds/ha

Nature du sol

Argilo-calcaire

Âge des vignes

40 ans

Situation géographique

En coteaux

Ensoleillement permanent

Température de dégustation

12°C

Temps de garde

5 à 15 ans

Degrés Alcool

12,5% vol.



FAMILLE SAVARY
ARTISAN VIGNERON