



Caves Baptiste Bienvenu



Chablis Premier Cru "Vaillons"

[Un grand vin de Chablis, plaisant, qui se distingue par sa pureté et sa minéralité.]



Origine parcellaire, exposition et sols •

Bourgogne – Appellation : Chablis Premier Cru.

Surnommée la porte d'or de la Bourgogne, Chablis est une charmante bourgade célèbre pour son vin prestigieux, situé à 20 Km d'Auxerre. Sur la côte des Vaillons, située sur la rive gauche du Serein, il y a 8 lieux-dits à l'origine de cette appellation.

Exposition Sud/ Sud-Est.

Côté sous-sol, on retrouve une forte concentration des calcaires kimméridgiens avec parfois des dalles très compactes.

Superficie •

La superficie totale plantée du vignoble de Chablis est de 5500 hectares.

Nous récoltons les raisins auprès de nos confrères du chablisien pour produire notre Chablis 1er Cru Vaillons. Le climat Vaillons représente environ 130 hectares de vignes.

Production annuelle •

Entre 3000 et 4000 bouteilles de Chablis 1er Cru Vaillons.

Cépage •

Vin blanc issu à 100% du cépage Chardonnay.

Age moyen de la vigne •

45 ans.

Travail de la vigne •

Les parcelles de ces vignes sont taillées en Guyot simple.

Type de culture raisonnée : tout au long de l'année, l'entretien des sols est effectué mécaniquement par des labours réguliers afin d'éviter les désherbages chimiques.

Vinification •

Après pressurage, le jus obtenu est débourbé à basse température puis soutiré et transvasé directement dans nos fûts afin de procéder à sa fermentation alcoolique (entre 12°C et 19°C).

Elevage •

La fermentation malolactique s'effectue en fût de chêne et le vin y est élevé pendant minimum 8 à 12 mois selon les millésimes.

Caractère du vin •

Mise en bouche très vive, une belle fraîcheur s'impose directement avec une énergie folle.

Le Chablis 1er Cru Vaillons est un vin d'un équilibre maîtrisé. Ses arômes intenses lui apportent une élégance sans faille. Déjà très expressif après 2 ou 3 ans, il gagne en complexité avec quelques années supplémentaires. Son potentiel de garde est d'une quinzaine d'années selon les millésimes.

Robe •

Robe d'un jaune clair lumineux.

Nez •

Floral et minéral, marqué par des notes de fruits jaunes et de fleurs blanches.

Bouche •

Mise en bouche très vive, une belle fraîcheur s'impose directement avec une énergie folle. Sa bouche ample et soyeuse lui apporte une remarquable longueur qui éveillera vos papilles.

Accords mets et vin •

Il s'associera parfaitement avec un poisson à la crème, du homard, une côte de veau ou encore du fromage frais.

Service •

A servir entre 12 et 13 degrés. Teneur en alcool : 13%.

Contenant disponible à la vente •

75 cl.

1 rue soufflot 89290 Irancy | +33 (0)3 86 42 22 51 | contact@caves-bienvenu.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION