

Louis Max[👑]
Singulier depuis 1859

CHABLIS 1^{ER} CRU VAILLONS

TERROIR

Le vignoble de Chablis s'étend sur les coteaux calcaires au nord de la Bourgogne. Le climat est continental chaud l'été et froid l'hiver avec de redoutables gelées de printemps. Le sol fait de marnes calcaires font du vin de Chablis un vin minéral et tendu.

Le 1^{er} Cru Vaillons est situé à flanc de coteaux à l'Ouest de la rivière du Serein, qui traverse le vignoble, avec une très belle exposition plein sud.

CEPAGE

100% Chardonnay

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification. Vinification traditionnelle.

DEGUSTATION

Belle robe jaune or.

Arômes de fleurs blanches (acacia, aubépine) et de fruit frais avec une pointe de pierre à fusil.

C'est un qui se distingue par sa très belle minéralité et son très bon équilibre.

ACCORDS METS ET VIN

Parfait avec des huîtres, un plateau de fruits de mer, des escargots. Se marie également avec le fromage de chèvre et le gruyère.

TEMPERATURE DE SERVICE ET CONSERVATION

A servir à 12°C.

Un vin à garder pendant 5 à 7 ans.



LOUIS MAX

6 rue de Chaux BP4 - 21700 Nuits-Saint-Georges - France

Tel : + 33 (0)3 80 62 43 00 – Fax : +33 (0)3 80 62 43 16

Email : louismax@louis-max.fr – Web : www.louismax.com