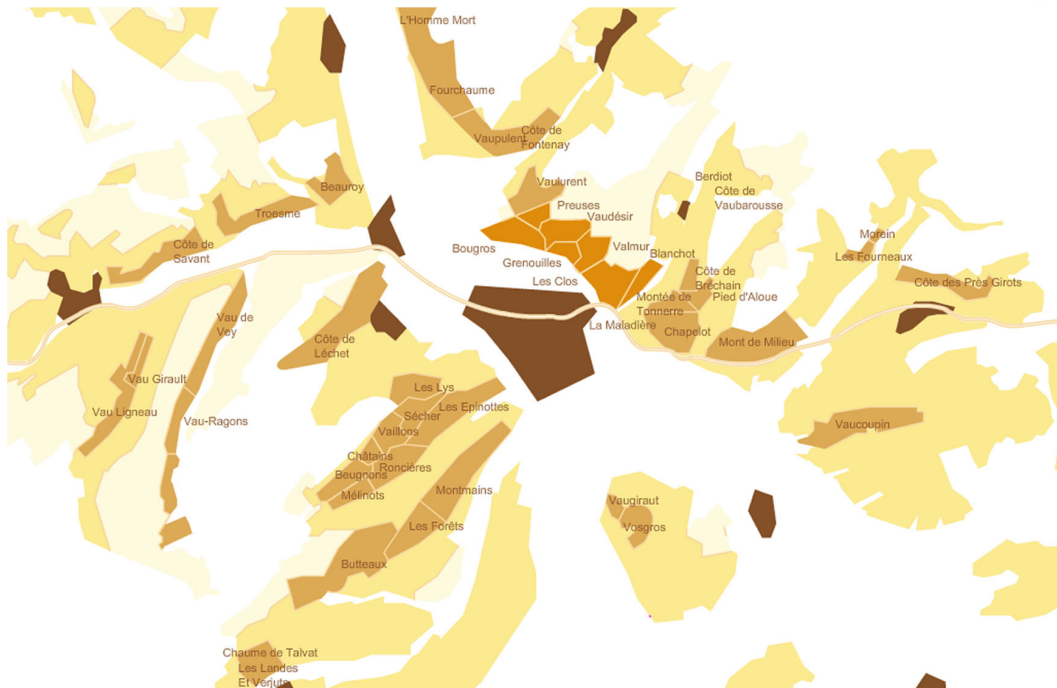


LOUIS JADOT
CHABLIS VAILLONS



Chablisien
Premier Cru
Blanc
100% Chardonnay



Situation

Chablis est la commune la plus au Nord de la Bourgogne. Proche de la ville d'Auxerre, le vignoble est à mi-chemin entre Dijon et Paris. Le climat continental, chaud l'été et froid l'hiver, avec de redoutables gelées de printemps, le sol fait de marnes calcaires (kimmeridgien) font du Chablis un original. L'appellation s'étend sur les coteaux calcaires des rives droite et gauche d'une charmante rivière, « Le Serein ».

Caractéristiques

3 500 hectares de Chardonnay sont plantés dont 586 hectares de Premiers et Grands Crus. Le climat « Vaillons » pourra être donné uniquement aux vins provenant de Châtains, Sécher, Beugnons, Les Lys, Mélonots, Roncières, Les Epinottes (communes de Chablis).

Vinification

Le Chablis 1er Cru « Vaillons » est vinifié en masse en cuves inox puis élevé en fûts de chêne pendant 10-12 mois.

Dégustation / Accords mets-vin

D'une grande limpidité, le Chablis « Vaillons » est un vin vigoureux et relativement corsé. Il présente un bouquet à la fois minéral et floral. Il est étonnant également par son côté gras associé à une bonne acidité en finale.

Il accompagnera remarquablement les poissons en sauce, les charcuteries fines, viandes blanches, escargots, fromages de chèvre et Comté.

Conservation

Le Chablis « Vaillons » pourra se boire relativement jeune (3-4 ans) mais pourra parfaitement bien vieillir 5 à 12 ans suivant les années et les conditions de conservation.