

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

CHABLIS PREMIER CRU "VAILLONS" 2019



👑 APPELLATION

Appellation Premier Cru

👑 CÉPAGE

Chardonnay

👑 SOL

Argilo-calcaire du Kimméridgien et Portlandien.

👑 VINIFICATION

Cuve inox, fermentation entre 17 et 21°C.

👑 ELEVAGE

Sur lies pendant 12 mois.

👑 AGE MOYEN DES VIGNES

35 ans.

👑 RENDEMENT

58 hl/ha.

👑 VIEILLISSEMENT

4 à 5 ans.

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

10 à 12°C.

SITUATION

Vaillons, orthographié « valion » en 1429, vient de « petite vallée », « vallon » qui par la suite a donné « Vaillon ». « Vaillons » vient donc du latin vallis ou valles « espace allongé entre deux zones élevées ». Ce climat est situé sur la rive gauche du Serein avec une excellente exposition sud-ouest. Ce cru est planté sur une terre moins argileuse que sur la rive droite du Serein. C'est l'un des Chablis les plus réputés de la rive gauche.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Un premier cru avec une excellente expression de tous les caractères du Chablis : fraîcheur, acidité, minéralité et, pour 2019, des notes florales telles que la rose. En bouche, ce vin est rond et termine sur une note de minéralité avec une très belle longueur. A servir sur les fruits de mer, les poissons grillés et les viandes blanches en sauce.

NOTES DE PRESSE

Chablis 1er Cru "Vaillons" 2022 - Bettane & Desserave 2025 - 90/100