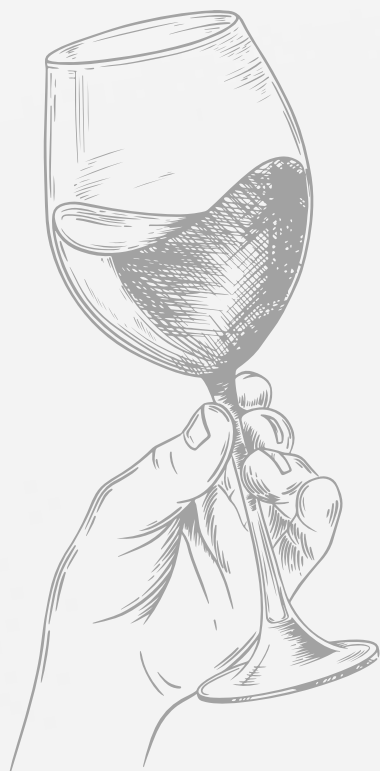


Olivier Tricon

CHABLIS



# CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU VAILLONS

Les vignes sont exposées Sud-Ouest, sur des sols Portlandiens, moins argileux que le Kimmeridgien. Le climat Vaillons est situé dans une vallée qui confère à ce vin des notes chaudes et épicées. Un bon compromis entre acidité, fruit et structure.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépage** : 100 % Chardonnay

**Terroir** : Portlandien

**Exposition** : sud-ouest

**Âges des vignes** : 35 ans

**Vinification** : doux pressurage, sélection des jus, fermentation alcoolique, fermentation malolactique, clarification, élevage en cuve inox pendant 9 mois, filtration.

## CARACTÈRE DU VIN

Bouquet complexe de noisette grillée, de notes épicées et de fruits blancs. Un Premier Cru gourmand, rond en bouche avec une charpente minérale solide et un superbe équilibre. Ce vin accompagne à merveille les huîtres, velouté de champignons, poissons fumés, raie et coquillages.

## RÉCOMPENSES

Millésime 2012 : • **1 étoile «vin très réussi»**, Guide Hachette 2015

Millésime 2014 : • **Médaille d'or**, Sakura 2016  
• **Médaille d'or**, Burgondia 2016

Millésime 2015 : • **Double médaille d'or**, Sakura 2017

Millésime 2016 : • **Médaille d'or**, Sakura 2018  
• **1 étoile «vin très réussi»**, Guide Hachette 2020

Millésime 2017 : • **Médaille d'argent**, Sakura 2019



Température  
de service :  
12°C



Garde du vin :  
3 à 10 ans