



AOP CHABLIS 1^{ER} CRU

Domaine Vincent Dampf

Les Vaillons



Cépages : Chardonnay

Sol : Argilo calcaire

Age des vignes : 35 ans

Vinification: Après un pressurage lent à l'aide d'un pressoir pneumatique, nous effectuons un débourbage statique à froid pendant environ 12h. La fermentation alcoolique de fait en cuve inox thermo-régulée avec des levures sélectionnées et sans enzymage. Par la suite, nous faisons faire la fermentation malo-lactique à notre Chablis afin de baisser l'acidité et de le stabiliser. Il est ensuite élevé sur lies en cuve inox pendant 6 mois afin de conserver toute la fraîcheur de son cépage, le Chardonnay. Après un collage (bentonite et colle de poisson) et une filtration kieselguhr, nous effectuons un passage au froid avant la mise en bouteilles.

L'ensemble du processus se passe donc dans nos caves

Titre alcoométrique : 13% Vol.

Dégustation :

Avec sa robe or pâle et brillante, notre Chablis 1^{er} Cru Les Vaillons présente une bouche puissante, riche et équilibrée.

Son fruité laisse ensuite place à une agréable finale toute en minéralité.

Conseil pour la dégustation :

La structure même de ce vin appelle à des mets plus recherchés et plus fins comme des coquilles St Jacques poêlées, des huîtres chaudes à la fondue d'échalotes ou un filet de bar tout simplement.

Potentiel de garde : 7 à 10 ans

SARL SUD-OUEST DECOUVERTES - Avenue des Potiers - 81600 Montans
Tél. : 05 63 40 80 20 - Fax : 05 63 57 48 56
Sarl au capital de 8 000 € - Siret 491 369 229 00019 APE 4634 Z