



AOP Chablis 1^{er} Cru Les Vaillons 2022 Vincent Wengier

Vin de Bourgogne, blanc, France.

Cépage : Chardonnay

Superficie : 0,5 ha

Rendement : 58 hl/ha

Age moyen des vignes : 40 ans.

Teneur en alcool : 13 % Vol.

Sucre résiduel : 0,0g/L

Contient des sulfites. Ne contient ni œuf ni produits à base d'œuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

LE MILLESIME :

2022 a été caractérisé par une très belle qualité de vendange. C'est un millésime parfaitement équilibré.

- SITUATION :

Les vignes ont une exposition sud/est, ils profitent surtout du soleil en matinée.



AOP Chablis 1^{er} Cru Vaillons 2022 Vincent Wengier

- **TERROIR :**

Son sol peu profond permet aux raisins de murir rapidement. Côté sous-sol, on retrouve une forte concentration des calcaires kimméridgiens avec parfois des dalles très compactes.

- **A LA VIGNE :**

L'été a été sec, la pression maladie a été faible. La qualité de la vendange a été exceptionnelle.

- **DATE DEBUT DES VENDANGES :**

Les vendanges ont débuté début septembre.

- **VINIFICATION :**

Après un débourage rigoureux, la fermentation alcoolique s'est déroulée lentement dans de bonnes conditions pendant environ un mois. La fermentation Malo lactique c'est déclenchée naturellement et assez rapidement à la suite de celle-ci.

- **ELEVAGE :**

L'élevage se fait dans des cuves inox thermo-régulées sur lies fines pour apporter au vin toute sa rondeur et complexité aromatique. Avec quelques remontages pour remettre les lies en suspensions durant l'élevage.

- **SERVICE :**

Température de service est 12° à 14°C.

- **POTENTIEL DE GARDE :**

3 à 5 ans.

- **DEGUSTATION :**

De couleur jaune or. Nez très invitant de fleurs blanches et silex. La bouche est ronde et enveloppante d'un style charmeur.

- **ACCORD METS – VINS**

Poissons en sauces.