Vaillons – Chablis Premier Cru

Cave Jean & Sébastien Dauvissat

La Famille Dauvissat est propriétaire du domaine depuis 1899. ce vignoble familial s'étend sur plus de 11 hectares, planté de vignes âgées en moyenne de 20 à 70 ans. Les caves qui se trouvent sous une maison du 17ème siècle, un ancien presbytère du petit Pontigny, ont été agrandies en 1980 et abritent les vins à une température de 10 à 15°C tout au long de l'année.

Le chardonnay est le seul cépage autorisé sur les merveilleux coteaux très pentus de la Vallée du serein.

Producteur: Jean & Sébastien Dauvissat

Pays: France

Région: Bourgogne, Chablis, Grand Auxerrois

Appellation: Chablis Premier Cru

Cépage(s): 100% Chardonnay

Taux d'alcool: 12,5%

Format: 750 ml

SAQ

Code S.A.Q.: 895011

Prix (licencié): 40,66$

Prix (particulier): 46,75$

VITI-VINI

Type de sol
Ce climat trône au centre de la grande côte, au sud-ouest de Chablis. Exposition sud, sud-ouest, sur un sous-sol très calcaire, exprimant toute la typicité minérale des vins de Chablis.

Élevage
Une année en cuve inox, suivi d'une seconde année d'élevage en barrique de 7 à 10 ans d'âge.

DÉGUSTATION

Commentaires de dégustation
Vaillons offre une richesse impressionnante et une très belle salinité. La bouche est ronde avec de jolies notes de fruits tropicaux qui laissent place à une finale éclatante et citronnée.

Accords vins et mets
Accompagne à merveille la cuisine des poissons aromatiques (daurade, lotte…) et des viandes blanches.

Pour un meilleur service
Servir entre 10 et 12°C.

Pour un meilleur service
Peut être dégusté maintenant mais potentiel de garde 15 à 20 ans.