

Chablis 1er Cru Vaulligneau



La vigne :

- **Cépage** : 100% Chardonnay
- **Sol** : Argilo calcaire (Kimméridgien)
- **Surface exploitée** : 9.3 hectares
- **Densité de plantation** : 6000 pieds/ha
- **Situation & exposition** : Rive gauche, commune de Beine, coteaux Sud : Vau de Longue et Vau Giraud.
- **Age moyen des vignes** : 35 à 50 ans
- **Rendement** : 50 hectolitre / hectare selon les années.
- **Mode de culture** : certifiée HVE niveau 3. Culture raisonnée, désherbage mécanique. Taille en guyot éclaté.



Vinification:

- **Elevage** : 12 mois, 65% en cuve inox & 35% en fût de chêne.
- **Vinification** : Traditionnelle, fermentation à 18°C
- **Production** : Environ 65 000 bouteilles / an selon les années.



Dégustation :

- **Accord des mets** : Idéal avec du poisson, du foie gras poêlé ou du Veau.
- **Conservation & Dégustation** : à 12°C
- **Potentiel de garde** : 7 à 10 ans

