

Chablis

Les premières traces de vignes à Chablis remontent à l'époque romaine. Dès le XIIe siècle, les moines cisterciens ont su développer sa culture. Instituée en janvier 1938, l'Appellation d'Origine Contrôlée Chablis confirme l'excellence de ce vin blanc sec qui, mieux que les autres vignobles, a su maintenir son premier rang grâce à un encépagement de qualité : le Chardonnay, tout au long de son histoire.

Localisation

Le village de Courgis où se situe la vigne de Vaudelune est l'un des 20 villages du Chablisien. C'est au sud de Chablis, juste à côté du Domaine Clotilde Davenne .

Sol

Argilocalcaire du Kimméridgien, époque du Jurassique supérieur.

Cépage 100% Chardonnay

Vinification et élevage

Après récolte à maturité optimale, égrappage, tri et pressurage pneumatique, la vinification est réalisée en cuve inox.

Les fermentations spontanées sont contrôlées à basse température, l'élevage est effectué durant 8 à 12 mois avant filtration et mise en bouteille.

Dégustation

Robe dorée, limpide, brillante. Nez minéral, crayeux aux arômes de coquilles d'huîtres, de fruits à noyau gourmands (pêche, pêche de vigne) et d'agrumes (citron). Attaque en bouche ferme et croquante, aux arômes intenses de fruits à noyau (pêche blanche, pêche de vigne). Vin d'une minéralité tonique aux notes de pierre à fusil, qui lui apporte pep's et vivacité. Finale élégante.

Accompagnement

Servir à l'apéritif, ou en accompagnement d'huîtres, plateau de fruits de mer, terrines de poissons, poissons grillés ou pochés, sushis, asperges, terrines de volailles, plats exotiques, currys, fromage de chèvre

