

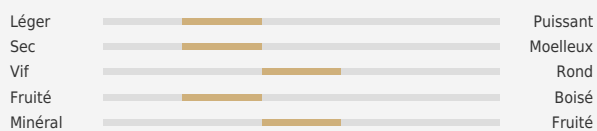


CHABLIS 1ER CRU VAILLONS

PRODUIT

Le climat Vaillons, l'un des plus vastes Premiers Crus de Chablis, bénéficie d'une exposition optimale sur des sols argilo-calcaires riches en fossiles marins. Le Chablis 1er Cru Vaillons de la Maison Joseph Drouhin exprime une belle harmonie entre fraîcheur, minéralité et rondeur, typique du terroir chablisien. Au nez, il séduit par ses notes délicates de citron, de pomme verte, de fleurs blanches et une touche discrète de noisette. En bouche, il est élégant, vif et structuré, avec une texture soyeuse qui équilibre parfaitement sa vivacité. La finale saline et persistante prolonge cette impression de fraîcheur et de pureté. Ce vin incarne parfaitement l'expression pure du Chardonnay sur un terroir d'exception. Il accompagne idéalement poissons, fruits de mer, crustacés, ainsi que des plats à base de volaille ou de fromages affinés. Un vin raffiné, alliant puissance et finesse, qui saura séduire les amateurs de grands blancs de Bourgogne.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bourgogne / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,0%
Potentiel de garde	5 ans
Cépages	Chardonnay