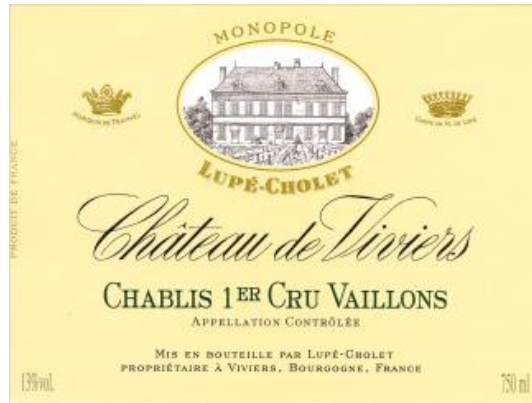


LUPÉ-CHOLET



CHABLIS 1ER CRU "LES VAILLONS" " Château de Viviers "



Situation géographique et géologique

Chablisien, département de l'Yonne. Les vaillons sont situés sur la rive gauche du Serein. La parcelle est de 0,55 Ha. Les vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaires d'étage géologique sédimentaire du Jurassique Supérieur : « Le Kimméridgien ». Il s'agit d'une composition classique des sols chabliens. Les vignes sont situées sur des terrains de faible pente (10 à 15%) et exposées sud-est.

Encépagement

100% Chardonnay

Vinification

Traditionnelle avec fermentation à basse température en cuves d'acier inoxydable thermorégulées.

Elevage

9 mois en cuve sur les lies fines

Dégustation

Robe or pâle à reflets argentés. Nez frais aux notes de fruits et de fleurs. Il est friand avec une minéralité crayeuse. La bouche est souple et rond. Son fond est équilibré.

Suggestions gastronomiques

Servir à 12°C. Il convient par excellence aux produits de la mer (fruits de mer, Saint-Jacques et poissons) ainsi qu'aux saucissons briochés, escargots et viandes blanches.

Temps de garde

5 à 7 ans