William Fèvre Chablis Premier Cru Vaillons

Chablis - Frankrijk

50% van de chardonnay wordt vergist op barriques. Daarna rijpt de wijn 13-14 maanden, waarbij 50% van de wijn 5-6 maanden op zijn gistcellen rust in Franse eikenhouten vaten. De overige maanden rijpt hij verder op roestvrijstaal.

Vaillons heeft dezelfde Kimmeridgische ondergrond die wordt gevonden in de beste wijngaarden van Chablis. Deze kalkachtige kleigrond is het resultaat van een oude zee die ooit Noord-Frankrijk bedekte: overal kleine zeefossielen hebben geleid tot een hoog gehalte aan kalksteen, wat bijdraagt ??aan de steenachtige karakters in Chablis-wijnen. De grond varieert echter aanzienlijk over de grote wijngaard in termen van diepte en kleur, evenals het gehalte aan klei en kalksteen, en dus is er enige variatie in terroir. Vaillons is een van de beroemdste Premier Cru-wijnen van Chablis, naast Fourchaume, Montee de Tonnerre en Montmains. In feite is Vaillons gescheiden van de zuidelijke, bijna parallelle Montmains Premier Cru door een 300 meter lange strook vlakker land op het noordwesten dat alleen is geclassificeerd voor gebruik in basiswijn van Chablis.



Drinken bij

Het is een verleidelijke en elegante wijn die goed combineert met vis, schelp- en schaaldieren, al dan niet in romige saus.

Druivenrassen

Chardonnay

Persoonlijke proefnotitie

WOUDENBERG Wijnhandel

Wijnhandel Woudenberg
Junusstraat 57
6701 AX Wageningen
0317-412301
www.woudenbergdranken.nl