

B  
Besson

# Chablis 1er Cru Vaillons



## CÉPAGE

100% Chardonnay

## SOL

Argilo – calcaire

## VIGNIFICATION / ÉLEVAGE

**Pressurage:** Lent à faible pression afin de préserver les arômes frais et fruités

**Fermentations:** En cuve inox thermorégulées entre 19-21°C. 8 % de la production réalise ses fermentations en fûts de chênes

**Élevage:** Sur lies en cuve inox et une partie en fûts, pendant 18 mois

## DÉGUSTATION

**Robe:** Jaune pâle

**Nez:** Notes de fleurs blanches et fruits jaunes

**Bouche:** Bouche ronde et gourmande, arômes de fruits jaunes

## GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

## SOIL

Limestone and clay

## VINIFICATION / AGEING

**Press:** Slow at low pressure to preserve the fresh and fruity aromas

**Fermentation:** In stainless steel tanks with thermoregulated temperature between 19-21°C. 8 % of production makes its fermentation in oak barrels.

**Ageing:** On lees in stainless steel tanks and a small part in oak barrels, during 18 months.

## TASTING

**Colour:** Jaune pâle

**Bouquet:** Aromas of white blossoms and yellow fruits.

**Palate:** Roundness and gluttony, flavors of yellow fruits