

GRANDS VINS DE CHABLIS

Roy DOMAINE
Fontenay-près-Chablis

CHABLIS PREMIER CRU

Appellation Chablis Premier Cru Contrôlée

-VAULORENT-



CEPAGE

Chardonnay

AGE DES VIGNES

46 ans.

SURFACE

1 hectare 58 centiares

VENDANGES

manuelles

RENDEMENT

58 hectolitres/hectare

VINIFICATION

Traditionnelle en cuve inox thermorégulées
pendant un an.

DEGRE

13 °

DÉGUSTATION

Le Vauloirent est fin et élégant.
Une belle longueur tout en souplesse.
Vous le réserverez à l'apéritif et pour
accompagner des repas raffinés (poissons,
beaux crustacés, viandes blanches de qualités).

Température de dégustation

12,5 - 13 °C.

Potentiel de garde

10-15 ans

Age minimum de dégustation

5 ans.

