

GRANDS VINS DE CHABLIS



CHABLIS PREMIER CRU

Appellation Chablis Premier Cru Contrôlée
-VAULORENT-

CEPAGE
Chardonnay

AGE DES VIGNES
46 ans.

SURFACE
50 ares

VENDANGES
manuelles

RENDEMENT
58 hectolitres/hectare

VINIFICATION
Traditionnelle en cuve inox
thermorégulées
pendant un an.

DEGRE
13 °



DEGUSTATION

Confidentiel par sa superficie, il touche les parcelles de Chablis Grands Crus Les Preuses.

Le Vaurorent 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.

