

Chablis 1^{er} Cru « Vau de Vey » 2017

Appellation d'Origine Protégée

Créée en janvier 1938

40 climats sur 20 communes

Env. 780 ha en production

Rendement limité à 58 hl/ha.

Situation : Le climat « Vau de Vey » est un des climats les plus pentus situé sur la rive gauche du Serein qui traverse le vignoble du sud au nord.

Géologie : Kimméridgien

Cépage : Chardonnay

Elevage : cuve inox et 25% en fût de chêne

13% vol.

Notre production : 0,80 ha

Vendange manuelle

Climat : Vau de Vey



Palmarès National de l'Académie des Vins et de la Gastronomie Française 2019



Paris

Madrid

Note : 86,7 / 100

« Robe dorée brillante. Nez très fruité. Bouche intense et franche. Légère acidité en finale »

Concours mondial des Féminales 2019



Médaille d'or

Note : 17,50 / 20

Gilbert & Gaillard International Challenge 2019



Domaine de la Côte de Fasse Vau de Vey - 2017

Vin blanc sec - Chablis Premier Cru

Note : 90/100

Dégustation : année 2019

Robe or éclatant, reflets verts. Nez racé, finement grillé, minéral, fruits blancs. Au palais un profil élégant, enrobé, parfumé qui sait où il va. Un style policé, gourmand, dévoilant une dimension florale (acacia). De la finesse, on le laissera grandir.



Vin structuré et long en bouche, robe dorée brillante, nez fruité, bouche intense et franche. Vin de garde

A boire entre 2 et 10 ans suivant les millésimes. A déguster entre 12 et 13 °C

A déguster avec des huîtres, poissons en sauce, une belle volaille.