

# Chablis Premier Cru Vaillons



---

AOC CHABLIS 1ER CRU BOURGOGNE, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2016

**Domein:** Domaine JP & B. Droin

De familie Droin, één van de oudste in Chablis, verbouwt al 5 eeuwen lang wijn. Sedert 1620 hebben 14 generaties lang dit topdomein met zijn 25ha wijngaarden de *savoir-faire* van vader op zoon overgedragen. Nu zijn het Jean-Paul en zijn jongste zoon Benoit die er met heel veel zorg en passie wijn maken. Benoit bestudeerde 5 jaar lang de studie van het wijnbouwen in Beaune en behaalde het "Diplôme National d'Oenologue".

**Oppervlakte:** 25ha waarvan 4,82ha

**Druivensoorten:** 100% Chardonnay

**Bodem:**

Fossielrijke ondergrond bestaande uit klei en kalk, bovenste laag hoofdzakelijk uit kalk.

**Gemiddelde leeftijd**

**van de beplanting:** 45 jaar

**Vinificatie:**

Pneumatische persing van de druiven. Enzymatische débourage gedurende 12 à 24 uur. Fermentatie deels op inox vaten en deels op houten vaten. Malolactische fermentatie.

**Rijping:**

8 à 10 maanden, gedeeltelijk op eiken vaten in eigen kelder.

**Alcoholgehalte:**

**Beschikbare volumes:** 0,75L

**Verpakking:** CC12

# Chablis Premier Cru Vaillons



---

## AOC CHABLIS 1ER CRU BOURGOGNE, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2016

**Domaine:** Domaine JP & B. Droin

La famille Droin est parmi les plus anciennes de Chablis . Ses membres y exploitent la vigne depuis près de 5 siècles. Depuis 1620, quatorze générations de vignerons se transmettent leur savoir-faire de père en fils. En 1965, Jean-Paul rejoint le domaine familial et apprend le métier de vigneron avec son père. Depuis 1999, leur fils cadet, Benoît, est arrivé au domaine après 5 années d'études viticoles à Beaune et un Diplôme National d'œnologie à l'université de Dijon. Cette belle maison propose une palette complète de Premier Crus et Grand Crus.

**Superficie:** 25ha dont 4,82ha

**Cépages:** 100% Chardonnay

**Sol:** argilo-calcaire, fossiles

**Âge Moyen des vignes:** 45 ans

### Vinification:

Pressurage pneumatique. Débourage enzymatique 12 à 24h vers 15°C puis fermentation en levures indigènes pour partie en cuve inox et pour partie en fût. Réalisation systématique de la fermentation malolactique.

**Elevage:** 8 à 10 mois

**Taux d'alcool:**

**Volumes disponibles:** 0,75L

**Conditionnement:** CC12

# Chablis Premier Cru Vaillons



---

AOC CHABLIS 1ER CRU BOURGOGNE, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2017

**Domein:** Domaine JP & B. Droin

De familie Droin, één van de oudste in Chablis, verbouwt al 5 eeuwen lang wijn. Sedert 1620 hebben 14 generaties lang dit topdomein met zijn 25ha wijngaarden de *savoir-faire* van vader op zoon overgedragen. Nu zijn het Jean-Paul en zijn jongste zoon Benoit die er met heel veel zorg en passie wijn maken. Benoit bestudeerde 5 jaar lang de studie van het wijnbouwen in Beaune en behaalde het "Diplôme National d'Oenologue".

**Oppervlakte:** 25ha waarvan 4,82ha

**Druivensoorten:** 100% Chardonnay

**Bodem:**

Fossielrijke ondergrond bestaande uit klei en kalk, bovenste laag hoofdzakelijk uit kalk.

**Gemiddelde leeftijd**

**van de beplanting:** 45 jaar

**Vinificatie:**

Pneumatische persing van de druiven. Enzymatische débourage gedurende 12 à 24 uur. Fermentatie deels op inox vaten en deels op houten vaten. Malolactische fermentatie.

**Rijping:**

8 à 10 maanden, gedeeltelijk op eiken vaten in eigen kelder.

**Alcoholgehalte:**

**Beschikbare volumes:** 0,75L

**Verpakking:** CC12

# Chablis Premier Cru Vaillons



---

## AOC CHABLIS 1ER CRU BOURGOGNE, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2017

**Domaine:** Domaine JP & B. Droin

La famille Droin est parmi les plus anciennes de Chablis . Ses membres y exploitent la vigne depuis près de 5 siècles. Depuis 1620, quatorze générations de vignerons se transmettent leur savoir-faire de père en fils. En 1965, Jean-Paul rejoint le domaine familial et apprend le métier de vigneron avec son père. Depuis 1999, leur fils cadet, Benoît, est arrivé au domaine après 5 années d'études viticoles à Beaune et un Diplôme National d'œnologie à l'université de Dijon. Cette belle maison propose une palette complète de Premier Crus et Grand Crus.

**Superficie:** 25ha dont 4,82ha

**Cépages:** 100% Chardonnay

**Sol:** argilo-calcaire, fossiles

**Âge Moyen des vignes:** 45 ans

### Vinification:

Pressurage pneumatique. Débourbage enzymatique 12 à 24h vers 15°C puis fermentation en levures indigènes pour partie en cuve inox et pour partie en fût. Réalisation systématique de la fermentation malolactique.

**Elevage:** 8 à 10 mois

**Taux d'alcool:**

**Volumes disponibles:** 0,75L

**Conditionnement:** CC12