

## Chablis 1<sup>er</sup> Cru « Vau de Vey »

Appellation d'Origine Protégée

In 1938 eingeführt

40 climats in 20 Dörfer

Produktionsfläche : 780 ha

Weinlese : 58 hl/ha.

Geologie : Das climat « Vau de Vey » ist eines des steilsten auf dem linken Ufer des Flußes « Le Serein » der das Weingebiet von Süden nach Norden durchfließt.

Geologie : Kimméridgien

Rebsorte : Chardonnay

Weinreife : Edelstahltank,

13% vol.

Unsere Produktionsfläche : 0,80 ha

Weinlese von Hand

Climat : Vau de Vey



Medallien :



Doppel Gold Medaille - Chablis 1er Cru « Vau de Vey » - Jahrgang 2022 : Note 91/100  
« Schöne goldgelbe Farbe, hellgrüne Reflexe. Duft von frischem Obst und Mango, Hauch von Vanille. Frischer und lebendiger Gaumen mit feinem Holzgeschmack, mineralischen Noten und schöne Bitterkeit im Abgang. Mit Muscheln oder Fisch trinken »



Gold Medaille - Chablis 1er Cru « Vau de Vey » - Jahrgang 2018 : Note 91/100  
« Hellgelbe glänzende Farbe. Holzhauch, mineralischer Duft, reife Früchte Noten (Zitrus, weiße Früchte), Lindenblüte, Weißdorn. Juger Mund, der eine schöne aromatische Typizität bietet, umhüllend vollständig. Wird noch reifen. »



Gold Medaille - Chablis 1er Cru « Vau de Vey » - Jahrgang 2017 : Note 90/100  
« Glänzende goldene Farbe, grüne Reflexe. Rassige Nase, fein geröstet, mineralisch, weiße Früchte. Am Gaumen ein elegantes duftende Profil, man weiß, wohin man geht. Ein dezenter, gieriger Stil, mit einer floralen Dimension (Akazie). Sehr fein. Lassen wir ihn wachsen »



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

Chablis 1<sup>er</sup> Cru « Vau de Vey » - Jahrgang 2017 : Note : 86,7 / 100

Nationaler Wettbewerb : Goldene Palme – Internationaler Wettbewerb : Silber Palme  
« Wine and Food Pairing – Madrid » : Award of Excellence  
« Glänzende goldene Farbe. Sehr fruchtige Nase. Intensiver und offener Gaumen. Leichte Säure im Abgang »



**Internationaler Wettbewerb Féminale 2019**

Gold Medaille - Chablis 1<sup>er</sup> Cru « Vau de Vey » - Jahrgang 2017 : Note : 17,50/20

Strukturierter Wein mit langem Abgang, goldglänzende Farbe, fruchtige Nase, intensiver und offener Gaumen. Lagerwein

Trinkreife : zwischen 2 und 10 Jahren je nach Jahrgang.

Serviertemperatur : zwischen 12 und 13°C

*Mit Austern, Fisch in Sauce, oder einem schönen Geflügel trinken.*