

Chablis 1^{er} Cru "Vaucoupin" 2023



Cépage : Chardonnay.

Géologie & Sols : Rive droite du Serein.
Marnes et calcaires argileux du kimméridgien.

Vignes : 58ans. 0.36 ha. 58 hl / ha. Guyot double.

Vinification : Vinification et élevage 100% en cuve inox.

Analyse:	Alcool:	13.10 vol.
	Ac. Totale:	3.3 g/l.
	Sucres:	0.1 g/l.

Evolution : à déguster à partir de 2024. Apogée 2031.

Accords mets-vins : 11-13°C. Fruits de mer, poissons (rouget, sole), agneau.

Dégustation :

La robe est jaune pâle reflets or.

Le nez est complexe sur des notes de fruits jaunes frais et de minéralité.

La bouche est ample avec un magnifique équilibre acide et un retour sur les fruits jaunes et le minéral du terroir.

A déguster sur un carpaccio de st jacques