

Chablis 1^{er} Cru "Vaucoupin" 2024



Cépage : Chardonnay.

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

Vignes : 59 ans. 0.36 ha. 58 hl / ha. Guyot double.

Vinification : Vinification et élevage 100% en fûts de
chêne (âgés de 2 à 10 ans)

Analyse:	Alcool:	12.46 vol.
	Ac. Totale:	4.2 g/l.
	Sucres:	0.70 g/l.

Evolution : à déguster à partir de 2026. Apogée 2032.

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

Dégustation :

Robe jaune pâle reflets gris/vert.

Le nez est très élégant sur des notes de fleurs blanches
et de fruits blancs - sur la poire. La bouche est riche et
puissante sur des notes d'épices et de fruits blancs avec
une belle fraîcheur et une finale minérale.

A déguster à l'apéritif ou sur un saumon sauce
hollandaise.