

Chablis 1^{er} Cru "Vaucoupin" 2021



Cépage : Chardonnay.

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

Vignes : 55 ans. 0.36 ha. 58 hl / ha. Guyot double.

Vinification : Vinification et élevage 100% en cuves inox.

Analyse :

Alcool:	12,79 vol.
Ac. Totale:	4,50 g/l.
Sucres:	0,86 g/l.

Evolution : à déguster à partir de 2022. Apogée 2029.

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

Dégustation :

La robe est jaune pâle reflets or.

Le nez est puissant avec des notes de fruits jaunes frais
La bouche est riche et ample avec un bel équilibre acide.
On retrouve les fruits jaunes frais (pêche). La finale est sur la minéralité.

Un vin à déguster sur un carpaccio de daurade ou un filet de poulet à la crème.