

## Chablis 1<sup>er</sup> Cru "Vaucoupin" 2022



**Cépage :** Chardonnay.

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

**Vignes :** 56 ans. 0.36 ha. 58 hl / ha. Guyot double.

**Vinification :** Vinification et élevage 100% en cuve inox.

**Analyse:**

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

**Evolution :** à déguster à partir de 2023. Apogée 2029.

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

**Dégustation :** Robe jaune pâle reflets gris  
Le nez est très fin et élégant avec des notes de fleurs d'acacia et d'agrumes frais La bouche est équilibrée et complexe avec des notes de fruits blancs, d'agrumes et minérales.

A déguster sur un sandre au beurre blanc