



DEPUIS 1923, À CHABLIS EN BOURGOGNE, LE MINUTIEUX TRAVAIL DES VIGNERONS ASSOCIÉS SOUS L'ÉTENDARD DE LA CHABLISIENNE DONNE NAISSANCE À DES VINS QUE LE TEMPS NE CESSE DE MAGNIFIER.

CHABLIS 1^{ER} CRU VAUCOUPIN

Millésime 2013

"Pur et Minéral"

APPELLATION : Chablis Premier Cru

SOL ET SOUS-SOL : Kimméridgien moyen et supérieur. Alternance de calcaire et de marnes à Exogyra virgula.

DENSITE DE PLANTATION : 5500 à 6500 pieds /ha.

SITUATION ET EXPOSITION : rive droite du Serein. Commune de Chichée. Exposition Sud-Est. Pente supérieure à 30%

AGE MOYEN DES PARCELLES : 30 ans

VINIFICATION : Débourage statique à froid avant départ en fermentation. Fermentations alcoolique et malolactique en cuve.

ELEVAGE : Durée 7 mois sur lies fines, en cuve.

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2013 DU 28/10/2014 - REF.A

Une nouveauté à La Chablisienne, ce terroir rive droite dans la continuité de Mont de Milieu sur la commune de Chichée mérite qu'on s'y intéresse tout particulièrement.

Les vignes très en pente sont protégées des aléas climatiques.

Robe claire et lumineuse.

Nez riche d'arômes de fleurs blanches et de chèvrefeuille.

Encore jeune, en bouche, on perçoit une générosité épicée doublée d'une minéralité sauvage (légèrement cuir).

Tout cela bien contrebalancé par une grande fraîcheur citronnée.

Vin marqué par une acidité vivifiante ce qui lui confère longueur et persistance.

