

# CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU VAUCOUPIN 2023

GÉOLOGIE : KIMMÉRIDIEN

AGE DE LA VIGNE : 30 ANS

GARDE : 5 - 6 ANS

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : ENTRE 12 ET 13 °



## VINIFICATION

CE CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU, 100% CHARDONNAY EST ISSU D'UNE VINIFICATION TRADITIONNELLE SUR LIES FINES EN CUVES INOX THERMORÉGULÉES.



## DÉGUSTATION

CE CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU VAUCOUPIN OFFRE UNE ROBE OR AUX COULEURS CHATOYANTES. LE VIN EST TRÈS BRILLANT AVEC BEAUCOUP DE LIMPIDITÉ.

LE NEZ EST TRÈS AROMATIQUE AVEC UN CÔTÉ LACTÉ ET BEURRÉ ET DES NOTES EXOTIQUES DE BANANE.

L'ATTAQUE EN BOUCHE EST TRÈS SOUPLE, PUIS L'ÉVOLUTION SE FAIT SUR LA RONDEUR ET LA VOLUPTÉ. LA BOUCHE DÉVOILE DES NOTES GOURMANDES DE FRUITS EXOTIQUES ET DE BRIOCHE.

CE CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU VAUCOUPIN EST TRÈS ÉLÉGANT, GÉNÉREUX ET D'UN GRAND ÉQUILIBRÉ GUSTATIF.



## ACCORD MET VIN

APÉRITIF

HUÎTRES CHAUDES

POISSONS CRUS OU CUISINÉS

VIANDE BLANCHE CRÉMÉE

## IDEE GOURMANDE

RÔTI DE VEAU AUX GIROLLES

FILET MIGNON AUX MORILLES

