



CHABLIS 1^{ER} CRU

Vaucoupin

2018

LE VIN

Appellation : AOP Chablis Premier Cru
Aire de Production: Bourgogne, France
Coteaux Argilo-Calcaires de Chichée
Cépage : Chardonnay (100 %)
Couleur : Blanc
Sol/Sous-sol : Kimméridgien
Densité de plantation :
6500 pieds / hectares
Rendement : 55 Hl/Ha
Surface cultivée : 0.7 Hectare
Age moyen des Vignes : 35 ans
Taille : Guyot double unilatéral
Vendanges : mécaniques,
le 12 septembre 2018

LE MILLÉSIME

2018 est un millésime exceptionnel à bien des égards. Après deux millésimes de petites récoltes, un millésime 2016 fortement impacté par les gelées printanières (-50% de récolte) et une récolte 2017 amputée de 30%, Chablis renoue en 2018 avec une récolte aussi généreuse que qualitative.

Les pluies abondantes de l'hiver ont permis de reconstituer les réserves hydriques, la végétation a démarré tôt et a été épargnée par les gelées de printemps. Un été chaud, ensoleillé et sec favorise la concentration pour offrir un millésime 2018 complexe, généreux et expressif.

DÉGUSTATION

Floral et Minéral

Vin produit sur une surface de 60 ares.

Il est vinifié en cuve thermorégulée où il effectuera sa fermentation alcoolique et malolactique, collage à la bentonite et filtration.

Ce vin est très typique de l'appellation du fait d'une bonne minéralité et d'une palette aromatique d'agrumes et de fleurs blanches. Subtil, fin et élégant, il s'associe parfaitement avec les poissons grillés ou en sauce, Saint-jacques, huîtres chaudes...

A boire entre 3 et 4 ans.
Servir entre 12 et 14°.

