



CHABLIS 1^{ER} CRU

Vaucoupin

2020

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 : 58 Hl/Ha
Surface cultivée : 0.7 Hectare
Age moyen des Vignes : 35 ans
Taille : Guyot double unilatéral
Vendanges : mécaniques,
le 01 septembre 2020
Certification : HVE

LE MILLÉSIME

Un hiver doux et humide conditionne un débourrement précoce.

Au moment où les français entrent en confinement, les vignerons se lèvent la nuit pour combattre les gelées de printemps (de fin mars à début avril puis les 11 et 12 mai) qui touchent fortement les fonds de vallées.

Puis l'été chaud et sec restreint également les rendements.

Le millésime 2020 est remarquable par sa précocité, ses faibles rendements, mais également par un certain classicisme. Les vins allient équilibre et fraîcheur caractéristiques des Chablis.

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°.

