








CHABLIS 1^{er} CRU LES VAUCOPINS






TERROIR

	<i>Origine géographique</i>	Vignoble Chablisien, département de l'Yonne, Bourgogne septentrionale.
	<i>Sol</i>	Argilo-calcaire avec exposition Sud, pente très prononcée et nombreux affleurements de kimméridgien.
	<i>Encépagement</i>	100 % Chardonnay.
	<i>Vinification</i>	Vinification essentiellement faite en cuves thermorégulées et un élevage en fûts dont 10 à 15 % maximum de fûts neufs pour respecter au mieux l'expression du terroir.

DEGUSTATION

	<i>Robe</i>	Belle robe finement dorée.
	<i>Nez</i>	Premier nez dévoilant une trame iodée, il exhale une touche fruitée de poire et des nuances olfactives d'épices douces comme la vanille et la badiane.
	<i>Bouche</i>	Texture douce et soyeuse mettant en avant le terroir Kimméridgien, complexe sans exubérance.

SERVICE

	<i>A boire avec</i>	Seul à l'apéritif, servez-le accompagné d'une chiffonnade de jambon de parme ou d'un serrano espagnol. Il agrémenté parfaitement les produits de la mer, les volailles blanches et asperges fraîches.
	<i>Température de service</i>	A servir entre 10 et 12°C afin de préserver fraîcheur et minéralité.
	<i>Temps de garde</i>	De 3 à 5 ans.