

Chablis 1er Cru Vaucoupin



- **Le vigneron** : Jean Pierre & Alexandre Ellevin
- **Production annuelle moyenne** : 5000 btles
- **Degré Alcoolique** : 13%/vol
- **Disponible en** : 75cl, 150cl, 37.5cl

- **Cépage(s)** : 100 % Chardonnay
- **Type de Sol** : Argilo-calcaire Kimméridgien
- **Rendement** : 60hl/ha
- **Age des vignes** : 70 ans
- **Vendange** : Manuelle

Grand Vin de Bourgogne

Vinification:
Traditionnelle en cuve

Elevage:
Les vins sont élevés pendant 8 à 12 mois



«Jolie robe jaune paille assez soutenue. Dès l'ouverture, un fruit exemplaire, domine un nez particulièrement expressif et parfumé. Beaux arômes d'agrumes, de poire et de mirabelle, complétés par une agréable touche de minéralité. Superbe texture. Bouche charnue et dominée par les agrumes. Finale grasse, enrobée, presque onctueuse pour un cru particulièrement charmeur....»

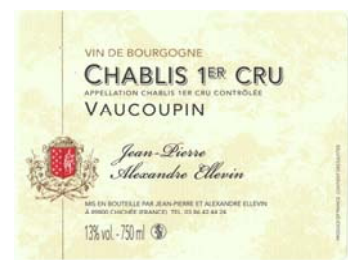


Tenue et conservation
7-8 ans

Gastronomie – Accords culinaires :
Servir à 14° C
Accompagne les andouillettes, les escargots, les viandes blanches, les riz de veau, certains fromages comme l'époisses.

Récompenses :

- Guide Gerbert Dussert 2013
- Burghound 88/100
- Guide Hachette des vins 2013 (1*)
- Burgondia oct. 2012 (SILVER – Medaille d'argent)
- Guide Hachette 2012
- 88/100 wine enthusiast magazine
- Burgondia D'or 2014 (Bronze)



Le MOT DU VIGNERON :

« Ce premier cru fait partie des plus connus de la région »



Chablis 1er Cru Vaucoupin



- **The winegrower :** Jean Pierre & Alexandre Ellevin
- **Annual production :** 5000 btles
- **% Alc. :** 13%/vol
- **Available in :** 75cl, 150cl, 37.5cl
- **Grape Variety(ies) :** 100 % Chardonnay
- **Type of soil :** kymeridgien
- **Yield:** 60 hl/ha
- **Age of the vine:** 70 years
- **Harvest :** Manual

Grand Vin de Bourgogne

Vinification:
Traditional, in vat

Maturing:
The wines are cultivated for a period between 8 and 12 months



« *Lovely, light yellow colour which is very intense. When opening, an exemplary fruit dominates a very expressive and fragrant smell. Lovely aromas of citruses, pears and Mirabelle plums completed by a pleasant touch of minerals. Excellent texture. Fleshy taste dominated by citruses. Rich, covered, almost oily for a particularly charming wine..* »



Aging potential :
7-8 years

Culinary agreements:
To serve at 14° C
Good match with sausages, snails, white meat, sweetbread, certain types of cheese, such as Epoisse.

AWARDS :

- Guide Gerbert Dussert 2013
- Burghound 88/100
- Guide Hachette des vins 2013 (1*)
- Burgondia oct. 2012 (SILVER – Medaille d'argent)
- Guide Hachette 2012
- 88/100 wine enthusiast magazine
- Burgondia D'or 2014 (Bronze)



Winemaker comments ::

« *This first-class wine is among the most widely known wines of the region* »