

Chablis 1er Cru Vaucoupin 2022



Druesort: Chardoannay

Smagsprofil: Tør/mineralsk

Alkoholindhold: 13%

Vinstokkes alder 35 år

Vinen

Vinen er produceret på et areal på (0,34 ha). Den er vinificeret i temperaturstyrede ståltanke, hvor den gennemgår både alkoholisk og malolaktisk gæring, efterfulgt af klaring med bentonit og filtrering.

Vaucoupin er en af Chablis' mest spændende Premier Cru-marker: høj, kalkrig, aromatisk og præcis. Den giver Chardonnay med en kombination af energi, mineralitet og moden frugt, som gør den både klassisk og umiddelbart charmerende. Marken har et samlet areal på cirka 28 ha

Denne vin er meget typisk for appellationen med sin udtalte mineralitet og aromatiske profil af citrusfrugter og hvide blomster. Subtil, raffineret og elegant – den passer perfekt til grillede eller saucede fiskeretter, kammuslinger og varme østers.

Kan nydes nu eller gemmes i –5 år efter høståret

Anbefalet serveringstemperatur:

12-14 C