

# Chablis 1er Cru Vosgros



- **Le vigneron** : Jean Pierre & Alexandre Ellevin
- **Production annuelle moyenne** : 3000 btles
- **Degré Alcoolique** : 13%/vol
- **Disponible en** : 75cl,
- **Cépage(s)** : 100 % Chardonnay
- **Type de Sol**: Argilo-calcaire Kimméridgien
- **Rendement**: 60hl/ha
- **Age des vignes** : 30 ans
- **Vendange** : Mécanique

## Grand Vin de Bourgogne

**Vinification:**  
Traditionnelle en cuve

**Elevage:**  
Les vins sont élevés pendant 8 à 12 mois



*«Jolie robe jaune dorée soutenue, de bel éclat. Nez parfumé, flatteur et de grande délicatesse, qui s'ouvre dans le registre des fleurs blanches. On relève une belle fraîcheur aromatique. Texture et équilibre intéressant. La matière ample et fruitée se voit soutenue par une jolie acidité en finale. Une bouche concentrée et de longueur agréable, qui propose une belle minéralité.»*



**Tenue et conservation**  
7-8 ans

**Gastronomie – Accords culinaires :**  
Servir à 14° C  
Accompagne les poissons, les crustacés, la volaille.

## Récompenses :

- Burgondia D'or 2012
- Guide Hachette des vins 2013
- Burgondia oct. 2012 ( SILVER – médaille d'argent)
- Concours de Macon 2011 : Bronze



## Le MOT DU VIGNERON :

*« Ce premier Cru plaît particulièrement à ces dames en général »*



# Chablis 1er Cru Vosgros



- **The winegrower :** Jean Pierre & Alexandre Ellevin
- **Annual production :** 3000 btles
- **% Alc. :** 13%/vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** 100 % Chardonnay
- **Type of soil :** kymeridgien
- **Yield:** 60 hl/ha
- **Age of the vine:** 30 years
- **Harvest :** Mechanical

## Grand Vin de Bourgogne

**Vinification:**  
Traditional, in vat

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



*« Lovely, intense and golden colour with a nice glow. Fragrant, pleasing and very delicate smell which opens itself in the range of white flowers. This wine has an aromatic and lovely freshness and an interesting texture and balance. The ample and fruity aroma is intensified by a nice, final acidity. Concentrated taste with a pleasant length which offers suitable mineral-matter content...”..*

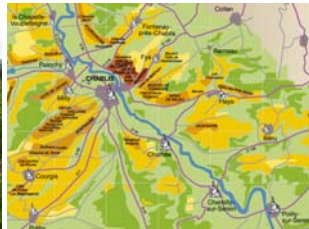


**Aging potential :**  
7-8 years

**Culinary agreements:**  
To serve at 14° C  
Good match with fish, crustaceans, oysters.

## AWARDS :

- Burgondia D'or 2012
- Guide Hachette des vins 2013
- Burgondia oct. 2012 ( SILVER – medaille d'argent)
- Concours de Macon 2011 : Bronze



## Winemaker comments ::

*« Women especially like this first-class wine in general »*