

Chablis 1er Cru Vaucoupin Vieilles vignes



- **Le vigneron** : Jean Pierre & Alexandre Ellevin
- **Production annuelle moyenne** :1000 btles
- **Degré Alcoolique** : 13%/vol
- **Disponible en** : 75cl,
- **Cépage(s)** : 100 % Chardonnay
- **Type de Sol**: Argilo-calcaire Kimméridgien
- **Rendement**: 45hl/ha
- **Age des vignes** : 75 ans
- **Vendange** : Manuelle

Grand Vin de Bourgogne

Vinification:
Traditionnelle en fut

Elevage:
Les vins sont élevés pendant 12 mois



«Vin d'une grande minéralité. Nez formant un élégant bouquet de fleurs d'acacia. C'est en bouche qu'on découvre le gras de ce vin donnant une richesse aromatique. Vin pouvant rivaliser avec un grand cru...»



Tenue et conservation
10 ans

Gastronomie – Accords culinaires :
Servir à 12.° C
Accompagne Viande blanche, poisson à l'oseille, foie gras.

Récompenses :

- Guide Hachette des vins 2013 (2*)
- James Lawther M.W. - Drinks hotel (14,50/20)



Le MOT DU VIGNERON :

« Ce vin est issu d'une des plus vieilles vignes du village et du Chablisien. »



Chablis 1er Cru Vaucoupin Vieilles vignes



- **The winegrower** : Jean Pierre & Alexandre Ellevin
- **Annual production** : 1000 btles
- **% Alc.** : 13%/vol
- **Available in** : 75cl
- **Grape Variety(ies)** : 100 % Chardonnay
- **Type of soil** : kymeridgien
- **Yield**: 45 hl/ha
- **Age of the vine**: 75 years
- **Harvest** : Manual

Grand Vin de Bourgogne

Vinification:
Traditional, in oak barrels

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



« Wine with great minerality. Nose form an elegant bouquet of acacia flowers. It is on mouth we discover fat wine gives rich aromas. Wine which can compete with a GRAND CRU...”..

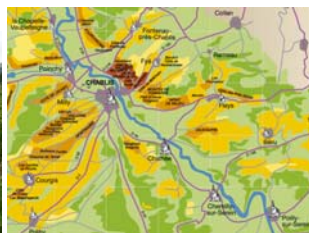


Aging potential :
10 years

Culinary agreements:
Serve at 12. C
Accompanies White Meat, fish with sorrel, foie gras.

AWARDS :

- Guide Hachette des vins 2013 (2*)
- James Lawther M.W. - Drinks hotel (14,50/20)



Winemaker comments ::

« *This wine comes from one of the oldest vineyards of the village and of Chablis.* »