



Chablis Premier Cru Vaucoupin

Vuosikerta; 2016

Alue; **Chablis**

Rypäle; **Chardonnay**

Alkoholi; 12,5 %

Väri; **vaalean kultainen väri**

Tuoksu; kompleksinen, jossa sitruunaa ja kalkkisia mineraaleja

Maku; **Täyteläinen, leveä, maukas ja mausteinen, loistavat mineraalit, erittäin pitkä jälkimaku. Erittäin eleganttinen, aromanttinen ja tasapainoinen viini.**

Tarjoilulämpötila; 11-12 °C

Ruokasuositus; **grillattu kala ja kalat kastikkeessa, grillattu vaalea liha ja vaaleat lihat kermakastikkeessa**

Gueguen tila on perustettu vuonna 2013.

Celine Gueguen Brochard on 13 vuoden ajan tehnyt töitä isänsä tilalla oppien viinin teon juurta jaksain. Hänen miehensä Domaine on tehnyt töitä muissa isoissa viinitaloissa, kunnes he rohkenivat perustaa oman viinitilan Celineen kotiseuduille Chablisin alueelle.

Huolimatta Chablisin haastavasta ja vaihtelevasta mikroilmastosta Gueguenit päättivät keskittyä orgaanisiin viineihin.



CHABLIS PREMIER CRU VAUCOUPIN

This vintage of cold maturation, which implies neither heat excess nor heaviness, has developed elegant, aromatic, well-balanced and generously mineral wines. All the elements required for a complete and perfect ripening of the Chardonnay grapes.

TASTING



Pale gold colour. Directly extracted from the fruit, the tasting involves a powerful fruit expression and a rich aromatic variety. Wines have complex aroma of citrus with chalky minerality. Grape ripeness was achieved, without any excess of weight or overripe aroma. Finish on the palate is always long, pungent and



Bottle ageing : 8 - 10 years
Serving: 11°C - 12°C - Decanting optional



Enjoy it with grilled fish or fish in sauce, grilled white meats or white meats in cream-based sauces

Grape variety: 100% Chardonnay

Origin & Exposure: Village of Chichée, South Exposure

Soil: Kimmeridgian clay and limestone

Age of Vines: 40 years

Density of plantation: 5 800 vines per Hectare

Pruning: Ecological, based on respect for the earth

WINE MAKING

- Mechanical harvest
- Direct pressing, cold settling and yeast. Controlled fermentation temperature (16-18 ° C) for the tank
- Alcoholic fermentation and malolactic completed
- Maturing on fine lees from November to mid April.
- Collage and filtration before bottling.
- Thermoregulation allows fermentation at low temperature in order to develop the flavors. The wine is 100% stainless steel tanks to preserve freshness and fruitiness of the wine (about 10 months).
- Bottled by us at the Estate