



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHABLIS 1ER CRU "VAUCOUPIN" 2023

- RÉGION Chablis
- APPELLATION Chablis 1er Cru
- VILLAGE Chablis
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 45 ans
- SOUS-SOL Calcaire portlandien et kimméridgien.
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Mécanique

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve inox, température contrôlée, malolactique à 100%.
- ELEVAGE 8 à 10 mois en cuve inox

Description

Sur la rive droite du Serein, sur la commune de Chiché, l'exposition sud-est des coteaux donne à ce vin une saveur très particulière. Associé au sol, particulier à cette région (principalement kimméridgien) et au microclimat unique, il ajoute à l'équation de ce Chablis 1er Cru.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Chablis 1er Cru "Vaucoupin" 2023 dévoile une robe jaune pâle. Son nez dévoile des parfums de pêche blanche. Sa bouche, ample et ronde, s'ouvre sur des arômes d'amande fraîche. Très belle persistance.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Coquillages - poissons - charcuterie - poulet - fromages à pâte molle et à pâte dure.
- TEMPÉRATURE DE SERVICE Entre 12-14°C

