

FICHE TECHNIQUE

Chablis Premier Cru Vaucoupin « la côte »

Producteur : Molusson Marjorie

Nom de domaine : Domaine des Trois V

Millésime : 2022

Culture : H.V.E / vinification végan

Surface : 0 ha 73 a 13 ca



Cépage : Chardonnay 100%

Âge de la vigne : 40 ans

Géologie : Kimméridgien

Exposition : Sud, Sud Ouest, pente 48%

Vinification : Cuve inox durant 10 à 12 mois

Couleur : Blanc

Élevage : Cuve inox sur lie fine durant 10 à 12 mois

Vendange : 100% Manuelle

Garde : 5 à 10 ans

Robe - Nez - Bouche

Robe : Belle robe dorée, limpide et brillante

Nez : Notes d'agrumes confits citron et orange, une fraîcheur apportée par des notes anisées

Bouche : Puissante, marquée par des notes d'agrumes confits, persistante sur le minérale calcaire. La bouche est droite, précise et puissante

