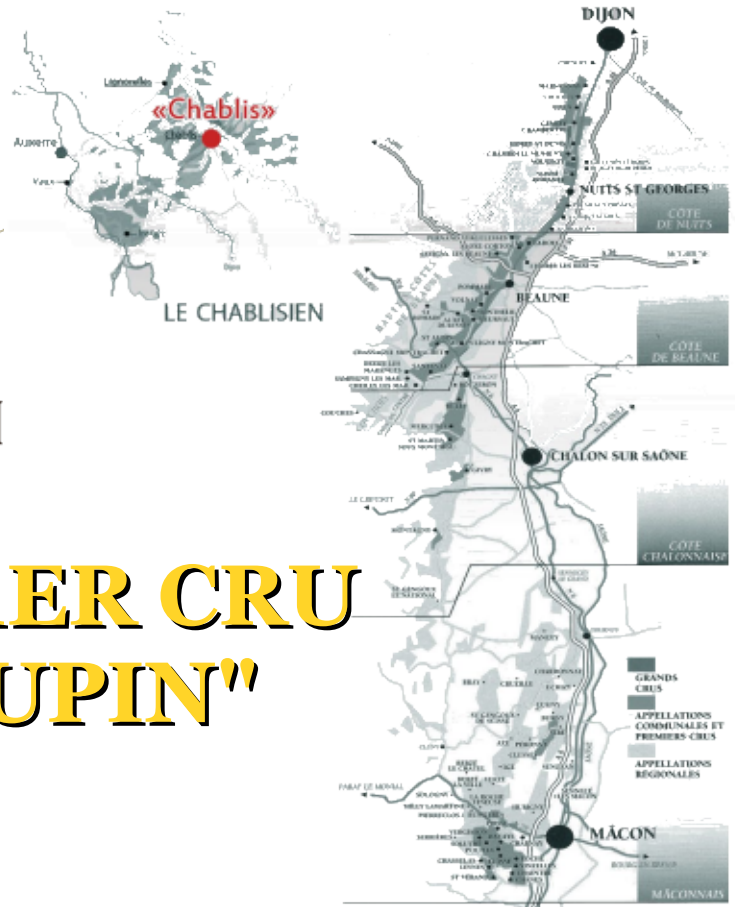




GRANDS VINS DE CHABLIS  
**G A U T H E R O N**  
 VIGNERON DEPUIS 1809

# CHABLIS 1ER CRU "VAUCOUPIN"



**Cépages:** Chardonnay

**Sol:** argilo-calcaire

**Vinification:** Pressurage doux est réalisé avec des pressoirs pneumatiques à basse pression permettant de sélectionner les meilleurs jus sans trituration, ni oxydation. Suit un débouillage statique de 18 heures permettant l'élimination des particuliers les plus grossières afin de ne garder que les lies fines. Fermentation alcoolique qui s'effectue en cuve thermorégulées à 16-18 °C pendant 3 à 4 semaines. Suit la fermentation malolactique qui permet de stabiliser les vins en leur donnant un parfait équilibre. Les soutirages s'effectuent entre Février et Mai. Pour clarifier les vins avant mise en bouteille, la filtration tangentielle intervient.

**Dégustation**

**Oeil:** Belle robe or blanc pâle à tendre reflets verts.

**Nez:** fexpressif et racé. Il nous dévoile une pureté aromatique sur des nuances florales et finement agrumes.

**Bouche:** La bouche exprime des notes fines et fraîches de fleurs blanches. La finale allie pureté, maturité et finesse.

Accompagne parfaitement de nombreux plats : Viandes - Fruits de mer - Fromages

AVB 13%

**Grape variety:** Chardonnay

**Soil:** clay-limestone

**Winemaking:** Soft pressing is carried out with pneumatic presses at low pressure allowing the selection of the best juices without crushing or oxidation. An 18-hour static settling follows allowing the elimination of the coarsest individuals in order to keep only the fine lees. Alcoholic fermentation takes place in temperature-controlled vats at 16-18 °C for 3 to 4 weeks. Malolactic fermentation follows which stabilizes the wines by giving them a perfect balance. Racking takes place between February and May. To clarify the wines before bottling, the tangential filtration intervenes.

**Tasting**

**Appearance:** Beautiful pale white gold color with tender green reflections.

**Nose:** expressive and distinguished. It reveals an aromatic purity on floral and finely citrus nuances.

**Palate:** The palate expresses fine and fresh notes of white flowers. The finish combines purity, maturity and finesse.

Goes perfectly with many dishes: Meat - Seafood - Cheese

AVB 13%