



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHABLIS 1ER CRU "VAUCOUPIN" 2022

- RÉGION Chablis
- VILLAGE Chablis
- APPELLATION Chablis 1er Cru
- 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 La robe de notre Chablis 1er Cru "Vaucoupins" 2022 est brillante et jaune pâle avec des reflets verts. Son nez dévoile des notes de fruits exotiques et particulièrement de mangue. Sa bouche, ronde et fraîche, révèle à nouveau des arômes de fruits exotiques. Belle longueur.
- 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

