

DOMAINE DU COLOMBIER



Grands Vins de Chablis

Guy MOTHE et ses Fils

42 Grand Rue

89 800 Fontenay près Chablis

CHABLIS 1^{er} CRU VAUCOUPIN



Exposition : Sud-Est

Cépage : Chardonnay

Age des Vignes : 20-50 ans

Surface : 1 Ha 10

Rendement : 55 hl / ha

Viticulture : Fumures organiques, travail du sol plus herbicide en été si nécessaire, palissage rigoureux, ébourgeonnage et vendanges verte si nécessaire, protection sanitaire en lutte raisonnée

Vinification : Traditionnelle avec thermorégulation à 19° pendant 15 jours en cuve inox

Elevage : 9 mois en cuve inox

Degré : 13 °

Caractéristiques organoleptiques : Fin et délicat, avec des arômes de fleurs blanches (acacia, aubépine) et de fruits à chair blanche (pêche).

Accords mets et vin : Servir à l'apéritif ou sur des poissons

Température de service : 10-12 °

Potentiel de garde : 6-8 ans