

CHABLIS 1^{er} Cru
VAUCOUPIN
2022

DOMAINE



PAGNIER

Depuis plusieurs générations, le domaine PAGNIER produit des vins authentiques, du Petit Chablis aux Chablis 1^{er} Cru, dans le respect du Terroir, des Hommes et du Savoir-Faire.



Identification

Appellation : AOC Chablis 1^{er} Cru Vaucoupin

Aire de production : Yonne – Bourgogne – France

Cépage : Chardonnay

Catégorie : Vin blanc sec

Vignoble

Localisation : Au Nord-Est de Chichée.

Sol : Sol argilo-calcaire, de type kimméridgien.

Exposition : Sud

Densité de plantation : 5500 pieds par Ha.

Année de plantation : 1955

Conduite : Viticulture raisonnée (certification HVE).
Travail des sols par labours réguliers.

Vinification

Pressurage pneumatique. Débourage statique 12 à 24h. Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox thermorégulée. Collage et filtration tangentielle. Elevage sur lies pendant 8-10 mois.

Dégustation

Robe or pâle, premier nez discret sur les agrumes, fraîcheur délicatement herbacée; bouche immédiatement voluptueuse, finale enrobée sur des notes pâtisseries.

Suggestion d'accompagnement

Coquilles Saint-Jacques, volaille, fromage affiné, chèvre, andouillette. A servir entre 10 et 12°C.

Garde : jusqu'à 5 ans

Taux Alcool : 13%

