

# CHABLIS PREMIER CRU VAUCOUPIN

DOMAINE  
**gueguen**  
CELINE FREDERIC



des vins d'un équilibre surprenant, avec de la richesse, de la fraîcheur et cette légendaire minéralité qui caractérise les grandes années à Chablis.

## DEGUSTATION



Une robe jaune brillante, un nez fin et très fruité. On obtient des vins à la minéralité puissante, aux arômes d'amande ou de cuir en vieillissant, avec des saveurs de fruits mûrs



Garde de 8 à 10 ans.



Suggestions d'accompagnement : Poissons en sauce hollandaise, salade de homard, fromages de chèvre affinés.

<b>Cépage :</b>	100% Chardonnay
<b>Origine &amp; Exposition :</b>	Village de Chichée, Exposition sud-Est
<b>Terroir :</b>	Kimméridgien, couche du Jurassique, Argilo-Calcaire
<b>Age des vignes :</b>	40 ans
<b>Densité de plantations :</b>	5 800 ceps par Hectare
<b>Taille :</b>	Guyot double
<b>Rendements :</b>	Récolte 2013 : 52 hl/ha
<b>Culture :</b>	Raisonnée
<b>Degré Alcool :</b>	12,5 % vol.

## VINIFICATION

- Vendanges mécaniques
- Pressurage direct, débourageage à froid puis levurage. Fermentation à température Contrôlée (16-18°C) pour la cuve
- Fermentation alcoolique et Malolactique totale
- Élevage sur lies fines de novembre à mi avril.
- Collage et filtration avant mise en bouteilles.
- La thermorégulation permet d'effectuer les fermentations à basse température afin de développer tous les arômes. L'élevage se fait 100% cuve inox pour conserver la fraîcheur et le fruité du vin (environ 10 mois).
- Mise en bouteille par nos soins au Domaine.

DOMAINE CELINE & FREDERIC GUEGUEN  
31 grande rue de Chablis 89800 PRÉHY  
Tél : 03 86 41 45 06 P : 06 08 74 63 85  
[contact@chablis-gueguen.fr](mailto:contact@chablis-gueguen.fr) [www.chablis-gueguen.fr](http://www.chablis-gueguen.fr)