

# FICHE TECHNIQUE

*Chablis Premier Cru Vaucoupin « la côte »*

**Producteur : Molusson Marjorie**

**Nom de domaine : Domaine des Trois V**

**Culture : H.V.E / vinification végan**

**Surface : 0 ha 73 a 13 ca**



Cépage : Chardonnay 100%

Âge de la vigne : 32 ans

Géologie : Kimméridgien

Exposition : Sud, Sud Ouest, pente 48%

Vinification : Cuve inox durant 10 à 12 mois

Couleur : Blanc

Élevage : Cuve inox sur lie fine durant 10 à 12 mois

Vendange : 100% Manuelle

Garde : 8 à 10 ans

## Robe - Nez - Bouche

**Robe :** Une belle robe dorée, limpide et brillante.

**Nez :** Des notes d'agrumes confits, notamment de citron et d'orange, ainsi qu'une touche de fraîcheur apportée par des notes anisées.

**Bouche :** Cette cuvée révèle une puissance marquée par des notes d'agrumes confits et s'achève sur une saveur minérale calcaire persistante. La bouche est droite, précise et puissante.

