

# FICHE TECHNIQUE

## Chablis Premier Cru Vaugiraut

**Producteur : Molusson Marjorie**

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

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

**Surface : 0 ha 54 a 94 ca**



Cépage : Chardonnay 100%

Âge de la vigne : ≈ 60 ans

Géologie : Kimméridgien

Exposition : Ouest, pente 25% à 35%

Vinification : Cuve inox

Couleur : Blanc

Élevage : Cuve inox

Élevage : 50% Cuve inox - 50% Amphore sur lie fine durant 10 à 12 mois assemblage avant mise

Garde : 8 à 10 ans

### Robe - Nez - Bouche

Robe: Or léger

Nez: Frais, arôme citronné et floral, belle minéralité avec des notes de pierres à fusil.

Bouche : Droite et précise, avec des notes minérales de pierre à feu, de fleur de sel et de citron jaune.