

Chablis

Vauprin

Les Vignes

Arnaud a décidé de vinifier séparément les parcelles de Vauprin dès 2009. Ce terroir exceptionnel, situé **haut en altitude pour le chablisien, bénéficie de gros écarts de températures Jour/Nuit**. Le chardonnay adore ce climat et cela procure une intensité incroyable au Vin. De plus, le sous sol pur kimméridgien, apporte **une fin de bouche très saline et salivante** chaque année, même les années plus chaudes.

C'est devenu au fil des années **la cuvée emblématique du Domaine** du fait de sa grandeur par rapport à l'appellation.

Nos vignes ont été plantées des années 1970 jusqu'au début des années 2000, taillées en guyot simple.

Nous travaillons **2,45 Ha de Chablis Vauprin**.

Vinification et élevage

Fermentation alcoolique en Cuve Inox afin de maîtriser la température et obtenir la plus grande finesse et précision des arômes.

L'élevage dure de **12 à 15 mois** et se fait **50% en cuve inox pour conserver la fraîcheur et le fruit** et **50% en fûts neufs à 5 vins**.

L'élevage en fûts apporte de la complexité et de la profondeur au vin. L'assemblage avec la partie en cuve nous permet de trouver chaque année l'équilibre idéal pour chaque cuvée

Mise en bouteille par nos soins au Domaine.

La Dégustation

Dès le premier nez, **Vauprin démontre sa hauteur ! Une alliance de pureté et de finesse des arômes** appelle à la dégustation.

L'attaque est franche et précise puis le palais découvre ces arômes de zeste de citron ainsi qu'une **structure et une concentration inattendue**. Chaque millésime, Vauprin offre **une finale saline qui appelle le verre suivant !**

A déguster idéalement après 3 à 10 ans de conservation patiente !

