

Domaine Michaut

Chablis 1er Cru "Vaucoupin"

2020

Geschichte

Das einst in Epineuil gegründete Weinberg unseres Guts schmiegt sich um das Dörfchen Chichée. Der Einfluss des Flusses „Le Serein", der durch das Dorf fließt, verleiht unseren Weinen ihre typische Frische, Eleganz und Besonderheit.

Rebsorte

Chardonnay

Herkunft

Das Weinbaugebiet Chablis liegt im Norden des Burgunds, in der Nähe von Auxerre und erstreckt sich entlang des Flüsschens Serein, dessen Name auf Deutsch „ruhig, gelassen, heiter" bedeutet.
Die Parzelle „Vaucoupin" liegt südöstlich der Gemeinde Chablis, an den Hängen im Osten von Chichée.

Vinifizierung

Traditionelle Weinbereitung. Die Trauben werden direkt nach ihrer Ankunft im Weinkeller mit pneumatischen Pressen gekeltert. Die alkoholische Gärung erfolgt in temperaturregulierten Edelstahltanks bei 16 °C.

Bodenart

Das Weinbaugebiet Chablis liegt auf einem von Tälern durchzogenen Kalkplateau. Die Premier Crus gedeihen auf einem Boden. der vor 155 Millionen Jahren im Kimmeridgium entstand (Ablagerungen winziger Austern im Gestein, aus einer Zeit, als das Burgund von einem warmen, seichten Meer bedeckt war), und in dem sich grauer Mergel mit Kalkbänken abwechselt.

Farbe

Helles Blassgold mit grünen Reflexen.

Nase

Die Mineralität dominiert, aber die Noten von Zitrusfrüchten und weißen Blüten sorgen für Komplexität und Finesse.

Mund

Typisch für große Chablis-Weine: sehr straff, ziseliert, mineralisch und kristallklar.

Empfehlungen

Perfekt zu warmen Austern oder Fisch in Soße, aber auch zu hellem Fleisch in Soße (Kalb, Geflügel). Sushi harmonieren wunderbar mit seiner Mineralität. Ziegenkäse, Blauschimmelkäse und Comté.

Trinktemperatur

10 - 11 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 3 Jahren zu trinken.