



# DOMAINE TESTUT

## *Chablis*

### Chablis 1er Cru Vaucoupin

#### Cépage

Chardonnay - Sélection Massale

#### Vignes en production

0,90 Ha

#### Date de récolte

Min septembre - Vendange manuelle

#### Age

35 ans

#### Expositions

Sud-est

#### Sol

Argilo-calcaire

#### Rendement

En moyenne 501/ha

#### Vinification

Cuve inox selon une charte propre au domaine.

Débourbage statique 24 à 48 heures.

#### Élevage

Minimum 9 à 18 mois.

#### Dégustation

Bouche ample et généreuse, un beau fruit puissant, mangue, pamplemousse et pêche ainsi qu'une belle acidité qui rééquilibre parfaitement l'ensemble.



Tous nos vins sont vinifiés, élevés, filtrés et mis en bouteille par nos soins.

Testut S.c.e.a - 38 Rue des Moulins - 89800 Chablis - 03 86 42 45 00