



Chablis Premier Cru Vaucopin 2015 La Meuliere

Vitigni:	Chardonnay 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	13%
Bottiglia:	Borgognotta
Zona:	Chablis - Comuni di Chichee
Tipologia:	Bianco Chablis AOC 1er Cru
Nome vino:	Chablis AOC 1er Cru
Annata:	2015
Denominazione:	AOC 1er Cru
Vitigno:	Chardonnay

Blasone e bandiera del comune di Chichée, il Premier Cru "Vaucopin" è una sorta di strapiombo scosceso, esposto verso sud, e ad avviso di chi scrive forse in assoluto il Premier Cru più sottovalutato della denominazione. Dà vini splendidi: freschissimi, puri, sempre longilinei di struttura e timbrati in fondo da una mineralità che ha del prodigioso. La parcella dei Laroche, ubicata nel lieu-dit "Derrière les Serres", ha oltre 40 anni. Il vino, ampio e appagante, ha un gran profumo di pesca di vigna, iodio e fiori; l'assaggio lo svela raffinato e quasi languido, molto raffinato e puro nel finale esteso, espressivo. Cinquemila bottiglie prodotte e almeno sei o sette anni di prospettiva di ulteriore miglioramento in bottiglia. Per la cucina etnica, i fritti, i risotti con verdure o pesce.