

La Chablisienne – Les Vénérables – Vieilles Vignes | Chablis FRANKRIJK (CHABLIS) – 2019

Domein

La Chablisienne

La Chablisienne werd in 1923 geboren toen een groep van 180 kleine boeren zich aaneensloot tot een coöperatie. Chablis, gelegen tussen Parijs en Beaune is een schattenkamer van wijnen. De wijngaarden liggen op beide oevers van de rivier Serein verspreid over 20 dorpen (6800 hectare). Van de 4700 hectare in productie vertegenwoordigt La Chablisienne alleen al 25%. Vaulorents maakt deel uit van de Fourchaume wijngaard en wordt slechts gescheiden door een weg van de Grand Cru berg. Je mag de wijn een kleine grand cru aan een zacht prijsje noemen.

Vinificatie

De druiven zijn afkomstig van 35-jaar oude stokken gelegen op een kalk-mergel ondergrond (kimmeridgien). Koude stabilisatie voor fermentatie. De malolactische fermentatie gebeurt zowel in inox cuves als kleine vaten. Daarna rijpt de wijn nog 14 maanden sur lie (op dode gistcellen), opnieuw deels in inox cuves en kleine vaten.

Smaak

We merken een heldere, lichtbleke kleur op met groene reflecties in het glas. De eerste indruk in de neus is fris met menthol en agrum-aroma's, gevolgd door toetsen van linde en mineraliteit. In de mond vinden we een mooie frisheid en elegantie terug. De wijn is mooi in evenwicht en heeft in de finale een aangename lengte met citroen- en pompelmoesaroma's.

Gerechten

Oesters | wit vlees | Sint Jacobsschelp | Kreeft | Gevogelte

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Chardonnay

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 2-3

Serveertemperatuur: 10-12°C

Smaakprofiel: Mineralig strak



