

La Chablisienne – La Sereine | 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 oude stokken (minimaal 30 jaar oud) gelegen op een kalk-mergel ondergrond (kimmeridgien). Koude stabilisatie voor fermentatie. De malolactische fermentatie gebeurt zowel in inox cuves als kleine vaten.

Smaak

Een bleke strogele kleur met een lichtgroene tint. In de neus bloemig en fruitig, zeer geconcentreerd, met exotische tonen. In de mond mineralig, zeer complex met een lange afdronk en frisse, muntachtige aroma's.

Gerechten

Oesters | wit vlees | Sint Jacobsschelp

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Chardonnay

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 10 °C

Smaakprofiel: Mineralig strak

