



Wijnfiche

# La Chablisienne - 1er Cru Vaillons | Chablis Frankrijk (CHABLIS) – 2018

## **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 wijnstokken zijn 25 jaar oud en gericht op het Zuid-Oosten. Ze groeien op Kimmeridgian, klei met kalksteen.

Koud bezinken voor fermentatie. Alcoholische en malolactische gisting in roestvrijstalen tanks en in houten vaten. Rijpt ongeveer 16 maanden op houten vaten, met een klein deel nieuw hout.

## **Smaak**

Lichtgoud van kleur met enkele zilveren accenten, een heldere, schitterende wijn. Complex bij het openen, een combinatie van wit boomgaardfruit, witte bloemen, mineraliteit en zoete kruiden.

Prachtig minerale presentatie bij beluchting. Aanhoudend. Smakelijk en (wit-) fruitig in de mond met een goede frisse minerale spanning. Overheerlijke afdrank. Uitstekende presentatie van het Vaillons-gebied, levendig, fijn en elegant.

## **Gerechten**

Oesters | Sint-Jacobsvruchten - gebakken | Kalfsblanquet | gamba's - gegrild | Kaas - witte schimmelkaas, Brie de Meaux | Schaaldieren | Vis - zeebaars

## Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Chardonnay (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "+ 5-7"

Serveertemperatuur: 10°-12°

Smaakprofiel: Mineralig strak

