

La Chablisienne - Vaulorents 1er Cru | Chablis 1er Cru 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 15 maanden sur lie (op dode gistcellen), opnieuw deels in inox cuves en kleine vaten.

Smaak

Lichtgele kleur met groene glinsteringen. In de neus geroosterd brood, limoen en pompelmoes, verder wat krijtachtige mineralen. In de mond vetigheid, complex en mineralen met kruidige toetsen. Chardonnay zuiver gevinifieerd, zonder al te veel hout.

Gerechten

Kreeft Belle-vue | Vis - Sole meunière | Vis - roggeveugel met kappertjes

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Chardonnay (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 10-12°C

Smaakprofiel: Mineralig strak



