

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

Domaine

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.

Vinification

Les raisins proviennent de bâtons de 35 ans situés sur un sol de marne calcaire (kimméridgien). Stabilisation à froid pour la fermentation. La fermentation malolactique a lieu à la fois dans des cuves en acier inoxydable et de petits récipients. Le vin mûrit ensuite pendant 14 mois supplémentaires (sur cellules de levure mortes), de nouveau en partie dans des cuves en inox et de petits fûts.

Dégustation

Nous remarquons une couleur claire et pâle avec des reflets verts dans le verre. La première impression au nez est fraîche avec des arômes de menthol et d'agrum, suivis par des notes de tilleul et de minéralité. En bouche on retrouve une belle fraîcheur et élégance. Le vin est bien équilibré et d'une longueur agréable avec des arômes de citron et de pamplemousse en finale.

Mets adaptées

Huîtres | Viande blanche | Coquilles St. Jacques | Homard | Volaille

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Chardonnay

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 10-12°C

Profil de goût: Mineral

