

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

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

Débourbage à froid avant fermentation. Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox. Elevage environ 12 mois sur lies fines en cuves et en barriques.

Dégustation

Robe or pâle avec quelques reflets argentés, un vin limpide et brillant. Complexe à l'ouverture, mêlant fruits blancs du verger, fleurs blanches, minéralité et épices douces. Présentation magnifiquement minérale sur l'aération. Persistant. Savoureux et fruité en bouche avec une bonne tension minérale acide. Finition alléchante. Présentation exquise du premier cru Vaillons.

Mets adaptées

Huîtres | Coquilles St. Jacques | Blanquet de veau | Crevettes grillées | Fromage - fromage fermenté blanc - Brie de Meaux | Crustacés | Perche de mer

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Chardonnay (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 5-7"

Servir à: 10°-12°

pdf.general.flavour-profile: Mineral



