



Wijnfiche

La Chablisienne - Vaulorents 1er Cru | Chablis 1er Cru 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 15 mois supplémentaires (sur cellules de levure mortes), de nouveau en partie dans des cuves en inox et de petits fûts.

Dégustation

Couleur jaune clair avec des reflets verts. Nez grillé, citron vert et pamplemousse, quelques minéraux crayeux. En bouche gras, complexe et minéral avec des notes épicées. Chardonnay pur vinifié, sans trop de bois.

Mets adaptées

Homard Belle-vue | Poisson - Sole meunière | Aile de raie aux câpres

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Chardonnay (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 10-12°C

Profil de goût: Mineral

