



Wijnfiche

Château Grenouilles – Grand Cru | Chablis Grand Cru Frankrijk (CHABLIS) – 2021

Domein

Ch. Grenouilles

Dit domein ontleent zijn naam aan de enorme broedplaats voor kikkers in de rivier Serein. De wijngaarden van dit domein liggen allemaal binnen het Grand Cru-gebied Grenouilles. Men beschikt hier over 7.2 hectare wijngaarden die verspreid liggen op de flanken met een helling naar het zuidwesten. Gegeven de unieke ondergrond worden hier wijnen van een uitzonderlijk hoog niveau gemaakt met de gekende mineraliteit van deze appellatie. De druiven voor deze wijn komen van wijnstokken met een gemiddelde leeftijd van 50 jaar met een totale oppervlakte van 2 hectare. De rijping van de wijn neemt ongeveer 16 maanden in beslag en dit zowel in kleine als grote eiken vaten.

Vinificatie

Statische klaring gaat de vergisting vooraf. De fermentatie en malolactische omzetting zelf vindt plaats in zowel inoxen als eikenhouten vaten. Totale opvoeding duurt 14 maand sur lattes.

Smaak

Heldere goudgele kleur met een glanzende, zilveren schittering. De aanzet in de neus opent met citrustoetsen (citroen en bergmot) vermengd met frisse plantaardige aroma's zoals kamperfoelie. Het geheel is fris, delicaat en gelaagd. Na beluchten merken we eveneens zilte en minerale impressies. De smaak is uiterst gebalanceerd met een discrete houttoets. Kruidige (witte peper), krachtige en aanhoudende afdronk.

Gerechten

Kreeft Belle-vue | Vis - Zeevruchten | Pasta - met vis | Vis - zeetong | Zalm - gerookt

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Chardonnay

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 10-12 °C

Smaakprofiel: Mineralig strak

