



Wijnfiche

La Chablisienne – Côte de Léchet 1er Cru | Chablis 1er Cru France – 2022

Domain

La Chablisienne

La Chablisienne was born in 1923 when a group of 180 small farmers joined forces to form a cooperative. Chablis, located between Paris and Beaune is a treasury of wines. The vineyards are located on both banks of the river Serein spread over 20 villages (6800 hectares). Of the 4,700 hectares in production, la Chablisienne alone represents 25%. Vaulorentis is part of the Fourchaume vineyard and is only separated by a road from the Grand Cru mountain. You can call the wine a small grand cru at a low price.

Vinification

Koude stabilisatie voor fermentatie. De malolactische fermentatie gebeurt zowel in inox cuves als kleine vaten. Daarna rijpt de wijn nog 12 maanden sur lie (op dode gistcellen), opnieuw deels in inox cuves en kleine vaten.

Taste

Deze Chablis 1°Cru is bleekgeel met een groene tint. In de neus rijp wit/geel fruit met een vleugje zuivel. De wijn heeft een levendig zuur maar is in balans door de bitterkruidigheid. Mineralig, jonge kruisbes, pomelmoes en peper in de afdronk.

Food pairing

Lobster 'Belle Vue' | Fish - mackerel | Fish - grilled | Fish - with light sauce

General information

Type: White wine

Grape varieties: Chardonnay

Viticulture: Traditional

Storage (years): "+ 3-5"

Serving temperature: 10-12°