



pdf.fiche.page-title

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

## 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%. Vaulorent 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

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.

## Dégustation

Deze Chablis 1<sup>er</sup>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, pompelmoes en peper in de afdronk.

## Mets adaptées

Homard Belle-vue | Maquereau | Poisson - grillé | Poisson - sauce légère

## Caractéristiques

pdf.general.type: Vin Blanc

Cépage: Chardonnay

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 3-5"

Servir à: 10-12°