

La Chablisienne - Fourchaume 1er Cru - MAGNUM | Chablis 1er Cru France (CHABLIS) – 2017

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

Débourbage statique à froid avant départ en fermentation. Fermentations alcoolique et malolactique en cuve et en fûts. Durée 12 mois sur lies fines, en cuve et en fûts.

Dégustation

Robe or pâle, vin limpide et brillant. Le premier nez encore sur la retenue avec des notes légères d'épices douces et une fine minéralité fraîche et calcaire. À l'aération, le côté « floral » des Fourchaumes apparaît. Persistant. Très belle bouche pleine, suave avec une grande densité. Bonne longueur. Jeune frais et fruité, mais il a un grand potentiel à venir. Après quelques années, le vin devient plus gras et minéral.

Mets adaptées

Huîtres | Coquilles St. Jacques | Poisson - papillot | Viande - blanche | Fruits de mer

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin Blanc

Cépage: Chardonnay (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 10 °C

Profil de goût: Mineral

