



pdf.fiche.page-title

# La Chablisienne – Dame Nature | Petit Chablis | BIO France (CHABLIS) – 2023

## 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

De wijnstokken bevinden zich in de communes Chablis, Courgis, Fleys, Prény en Saint-Cyr-Les-Colons. De variatie aan wijngaarden (met elk hun eigen terroir), laat toe om een gebalanceerde wijn te creëren. Koude klaring alvorens het druivensap te fermenteren in inox tanks. Malolactische omzetting wordt geïnduceerd om de scherpe randjes van de wijn te polijsten. Rijping gedurende ongeveer 6 maanden sur lies in inox tanks.

## Dégustation

Heldere goudgele kleur met een zilveren schittering. De eerste geuren zijn eerder discreet: frisse, strakke limoen verweven met amandelnootjes. Na het walsen, opent de wijn zich volledig: citrus, getoast brood en gegrilde hazelnoot. Delicate aanzet waarbij de citrusaroma's energie en spanning aan de wijn geven. Hierna gaat de wijn naadloos over in een gulzige, vette stijl met smaken van brioche en boter.

## Mets adaptées

Poisson - sauce crème | Kaas - Comté Soufflé | Jambon

## Caractéristiques

pdf.general.type: Vin Blanc

Cépage: Chardonnay (100%)

Viticulture: Biologique

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 10-12 °C

Profil de goût: Mineral

