



Wijnfiche

## **La Chablisienne – Côte de Léchet 1er Cru | Chablis 1er Cru FRANKRIJK (CHABLIS) – 2019**

### **Domein**

#### **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.

### **Vinificatie**

De druivenstokken staan aangepland in zuid-oostelijke richting, en dit op de linkeroever van de Serein in de commune Chablis. Plantingsdichtheid van 5500 à 6500 druivenstokken per hectare met een gemiddelde leeftijd van 25 jaar. Traditionele vinificatie met een statische klaring voor fermentatie. Alcoholische vergisting en malolactische omzetting in een combinatie van houten vaten en inoxen cuves. Tot slot nog een bijkomende rijping van 12 maanden sur lies, opnieuw in een combinatie van hout en inox.

### **Smaak**

Een stralende, goudkleurige wijn met een expressieve en fruitige neus (perzik en appel). Na walsen voegen zich bloemige en houtachtige aroma's toe zoals kamperfoelie en vanille. Frisse en levendige aanzet in de mond. Naadloos gaan de smaken over in een minerale afdronk met opnieuw een subtiele houttoets en ingedroogde vruchten. Een geconcentreerde en aromatische Chablis!

### **Gerechten**

Oesters - gegratineerd | Sint Jacobsschelp | gamba's - gegrild | Aperitief

## Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Chardonnay

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 10-12 °C

Smaakprofiel: Complex zonder houttoets

