Wijnfiche

La Chablisienne - Fourchaume 1er Cru - MAGNUM | Chablis 1er Cru Frankrijk (CHABLIS) — 2017

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 5800 hectare in productie vertegenwoordigt la Chablisienne alleen al bijna 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, vooral vanwege dezelfde Kimmeridgische kalkbodem en vergelijkbare ligging.
Samen met de Grand Cru Les Preuses, die grenst aan Vaulorent, heeft La Chablisienne zes van de zeven Grand Cru's in hun areaal. Hun beroemdste bezit is waarschijnlijk Château Grenouilles, een monopole-achtig domein van ongeveer 7 hectare midden op de Grand Cru-heuvel.

Vinificatie

Statische bezinking van het sap voor aanvang van de gisting. Alcoholische en malolactische gisting in inox cuves en in houten fusten. Opvoeding: duur 12 maanden op fijne droesem, in cuves en fusten.

Smaak

We zien een bleke gouden kleur, een heldere en briljante wijn. De eerste neus nog niet zo intens met lichte tonen van zoete kruiden en een fijne frisse mineraliteit van kalksteen. Bij beluchting verschijnt de "bloemige" kant van de Fourchaume. Persistente aroma's. Zeer mooi vol in de mond, zacht met grote dichtheid. Goede lengte. Jong fris en fruitig, maar hij heeft een groot potentieel om te rijpen. Na een paar jaar wordt de wijn vetter en mineraler.

Gerechten

Oesters | Sint Jacobsschelp | Vis - in papillot | Vlees - wit | Vis - Zeevruchten

Algemene info

Type: Witte wijn
Druivenrassen: Chardonnay (100%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): > 10
Serveertemperatuur: 10 °C
Smaakprofiel: Mineralig strak

