



Wijnfiche

Château Grenouilles – Grand Cru | Chablis Grand Cru Frankrijk (CHABLIS) – 2018

Domein

Ch. Grenouilles

Dit domein ontleent zijn naam aan de enorme broedplaats voor kikkers in de rivier Serein. De wijngaarden van dit domein liggen allemaal binnen het Grand Cru-gebied Grenouilles. Men beschikt hier over 7.2 hectare wijngaarden die verspreid liggen op de flanken met een helling naar het zuidwesten. Gegeven de unieke ondergrond worden hier wijnen van een uitzonderlijk hoog niveau gemaakt met de gekende mineraliteit van deze appellatie. De druiven voor deze wijn komen van wijnstokken met een gemiddelde leeftijd van 50 jaar met een totale oppervlakte van 2 hectare. De rijping van de wijn neemt ongeveer 16 maanden in beslag en dit zowel in kleine als grote eiken vaten.

Vinificatie

De wijngaarden bevinden zich in Chablis, op de rechteroever van de Serein, op de hoger gelegen delen van deze Grand Cru wijngaard van Grenouilles (de gemiddelde leeftijd van de wijnstok bedraagt 40 jaar). De oriëntatie is zuid-west. Tijdens het vinifiëren wordt malolactische fermentatie toegepast en wordt de wijn op zowel inox als hout opgevoed. Hierbij rijpt de wijn eveneens op zijn gistcellen. De rijping duurt 14 maanden.

Smaak

Goudkleurige, heldere wijn. In de neus ontwaren we een fijne, frisse elegantie, lichte houttoetsen en tonen van witte bloemen. Na een korte periode van beluchten komt de minerale frisheid volledig tot zijn recht. Deze wijn geeft een vol en complex mondgevoel met een opmerkelijk volume. We proeven zowel gedroogd als rijp fruit, in balans met een grote finesse, gevolgd door een lange finale.

Gerechten

Kreeft Belle-vue, Vis - Zeevruchten, Pasta - met vis

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Chardonnay

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 10-12 °C

