VININOVA

La Pierrelée



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Burgundia
APELACJA	Chablis AOC
SZCZEP	Chardonnay
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	DWWA Złoto, Wine Spectator 88 pkt, IWSC Srebro, DWWA Brąz

Aromat:

Kolor jasnożółty, połyskliwy. Bukiet z aromatem rozwiniętych kwiatów i owoców cytrusowych.

Smak:

Pierwsze wrażenie w ustach – wino bogate i maślane, później wybija smak dojrzałej gruszki i lekki posmak wapna. Genialne, świeże i przyjemne wino.

Potrawy:

Krewetki z czosnkiem, smażone kalmary

Więcej informacji:

Owoce zbierane z 20 letnich krzaków.

La Chablisienne to winiarska spółdzielnia założona w 1923 r. która dzisiaj skupia 300 winiarzy. Produkcja całej winnicy sięga 250 000 hektolitrów rocznie co stanowi 25% całej AOC Chablis. W latach 90 ub. wieku winnica przeżywała lekkie jakościowe załamanie, które zostało opanowane dzięki inwestycjom w nowoczesny sprzęt, metody produkcji, marketing. Obecnie La Chablisenne jest marką rozpoznawalną na całym świecie jako producent znakomitych Chablis a we Francji to pewnością jeden z silniejszych graczy w winiarskiej branży.