VININOVA

La Sereine



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
REGION	Burgundia
APELACJA	Chablis AOC
SZCZEP	Chardonnay
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Decanter World Wine Awards 2013 Silver, IWSC 2013 SILVER

Aromat:

Kolor jasny połyskliwy z bladymi zielonkawymi odcieniami. Zapach kwiatów i zielonych jabłek, odrobina mięty.

Smak:

W smaku mineralne z nutą krzemienia i posmakiem cytrusów. Bardziej owocowe i słodsze niż Pierrelee.

Potrawy:

Halibut w sosie chimichurri, szparagi

Więcej informacji:

Klasyczne chablis zrobione z owoców 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.