VININOVA

Côté de Lechet 1er Cru



MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Burgundia
APELACJA	Chablis Premier Cru AOC
SZCZEP	Chardonnay
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	DWWA Platyna, IWC Złoto, WE 92 pkt., WS 90 pkt.

Aromat:

Przezroczysty blado złoty kolor ze srebrzystymi refleksami. Zapach owoców cytrusowych, kwiatów i bardzo delikatny aromat jodyny.

Smak:

W ustach soczyste i hojne wino z charakterystycznym dla chablis mineralno-kredowym posmakiem z odrobiną miodu w końcówce. Bardzo dobry, klasyczny przykład Chablis 1er Cru.

Potrawy:

Risotto alla milanese, sery kozie

Więcej informacji:

Wino zrobione z owoców z 25 letnich krzaków.

La Chablisienne

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.