VININOVA

Château Grenouilles



MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Burgundia
APELACJA	Chablis Grand Cru AOC
SZCZEP	Chardonnay
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	WS 92 pkt., WE 2009 94 pkt. DECANTER WWA 2011 GOLD

Aromat:

Bladozłoty kolor z zielonymi refleksami, jasne i czyste wino. Nos jest mocny i złożony z nutami kwiatu akacji, jaśminu i świeżej mięty, nuty zielonego jabłka, cytryny , limonki, zapach morskiego powietrza, niuanse korzenne.

Smak:

Podniebienie z jest pełne i ostre - posmak palonej kawy i ostrych przypraw. Finisz długi, mineralny i cytrusowy z nutą karmelu, migdałów, suszonych owoców i papryki. Dobrze zrównoważone.

Potrawy:

Halibut w sosie chimichurri, homar

Więcej informacji:

Owoce z 40 letnich krzaków. Ręczne zbiory do małych skrzynek.

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.