VININOVA

Les Vénérables



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	IWC Złoto, DWWA Srebro

Aromat:

Jasnozielony połyskliwy kolor. Skoncentrowane aromaty białych kwiatów, zielonego jabłka, selera, z nutą mentolu.

Smak:

Smak początkowo bardziej mineralny niż owocowy, wyraźna chrupkość i świeżość, doskonała kwasowość, na finiszu odrobina soli. Klasyka Chablis.

Potrawy:

Krewetki z czosnkiem, tatar z tuńczyka

Więcej informacji:

Owoce zrywane ręcznie z 35 letnich krzaków winorośli.

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.