VININOVA

Les Clos



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Burgundia
APELACJA	Chablis Grand Cru AOC
SZCZEP	Chardonnay
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

W nosie dużo owoców - gruszki, jabłka, renklody, brzoskwinie. W tle delikatne nuty maślane, nakreślone przez leżakowanie wina na osadzie drożdżowym i z beczce.

Smak:

W smaku okrągłe i dobrze zbalansowane. Wyczuwalne smaki owoców- gruszek , do tego kremowe i jedwabiste na języku. Mocno zarysowana kwasowość i delikatna mineralność.

Potrawy:

Krewetki z czosnkiem, sery miękkie

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.