VININOVA

Vaulorent



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
REGION	Burgundia
APELACJA	Chablis Premier Cru AOC
SZCZEP	Chardonnay
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Wine Spectator 90 pkt.

Aromat:

Intensywne aromaty owoców pestkowych i tropikalnych – mocno wybija się brzoskwinia i jabłko Golden Delicius oraz świeży ananas. Po chwili ujawniają się subtelne nuty nabiałowe i niuanse tostowanego słodkiego pieczywa. W tle migocze sielski aromat kwitnącego sadu.

Smak:

Zdecydowany i trwały. Mieszają się w nim nuty cytrusów, brzoskwiń i owoców tropikalnych, w tym grillowanego ananasa. Akcent mineralny kojarzący się z mokrym kamieniem zgrabnie współgra z posmakiem świeżej brioche z masłem . Oferuje przyjemnie kremową teksturę i wiele świeżości jednocześnie.

Potrawy:

Owoce morza, grillowane ryby, sushi

Więcej informacji:

Owoce Chardonnay do produkcji 1er Cru Vaulorent pochodzą z krzaków w wieku 25 lat. Fermentacja zachodzi w zbiornikach ze stali nierdzewnej oraz dębu. Dojrzewanie nad osadem trwające 12 miesięcy odbywa się w tych samych kadziach i beczkach.

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.