

Chardonnay



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Burgundia
APELACJA	Bourgogne AOC
SZCZEP	Chardonnay
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Concours General Agricole Paris Srebro

Aromat:

Jasno żółty kolor. Krystaliczne i przejrzyste. Aromatyczny bukiet świeżych lekko cytrusowych owoców, białych kwiatów, z nutą wapna.

Smak:

Pierwszy łyk to cytrusy - przede wszystkim smak grapefruita. Wino bardzo przyjemne, owocowe z lekką mineralną nutą, dobrze wyważona kwasowość.

Potrawy:

Aperitif, sery kozie

Więcej informacji:

Owoce z 10 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 Chablisienne jest marką rozpoznawalną na całym świecie jako producent znakomitych Chablis a we Francji to pewnością jeden z silniejszych graczy w winiarskiej branży.