

## Côte de Lechet 1er Cru



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	12.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Francja
<b>REGION</b>	Burgundia
<b>APELACJA</b>	Chablis Premier Cru AOC
<b>SZCZEP</b>	Chardonnay
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>NAGRODY</b>	DWWA Platyna, IWC Złoto, WE 92 pkt., WS 90 pkt.

### Aromat:

Przezroczysty blado złoty kolor ze srebrzystymi refleksami. Zapach owoców cytrusowych, kwiatów i bardzo delikatny aromat jodyny.

### Smak:

W ustach soczyste i hojne wino z charakterystycznym dla chablis mineralno-kredowym posmakiem z odrobiną miodu w końcówce. Bardzo dobry, klasyczny przykład Chablis 1er Cru.

### Potrawy:

Risotto alla milanese, sery kozie

## Więcej informacji:

Wino zrobione z owoców z 25 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.