

Fourchaume Chablis Premiere Cru Aoc



**MINIMALNA
TEMPERATURA** 10.00 st.C

KRAJ Francja

REGION Burgundia

APELACJA Chablis 1er Cru

SZCZEP Chardonnay

RODZAJ Wytrawne

KOLOR Białe

POJEMNOŚĆ 750 ml

Aromat:

Aromat owoców cytrusowych oraz jabłek.

Smak:

Bogaty i mocno kwasowy smak, z lekką mineralnością i słonym posmakiem. Świetny balans i długi finisz.

Potrawy:

Owoce morza, ostrygi, sery kozie

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.