

## Chablis

Appellation d'Origine Protégée

In 1938 eingeführt

Produktionsfläche : 3400 ha

Weinlese : 60 hl/ha.

Lage : hauptsächlich an den Hängen

Geologie : Kimméridgien

Rebsorte : Chardonnay

Weinreife : Edelstahltank,  
auf Weintrub zwischen 6 bis 12 Monaten  
12,5 % vol.

Unsere Produktionsfläche : 6 ha

Climats : Côte de Fasse, Adroit de Talvat,  
Vau Poilet, Sur Trouemes



Medaillen :



Gold Medaille - Chablis - Jahrgang 2019

Note 91/100

« Hellgoldene Farbe. Nase mit rauchiger Mineralität, weiße Blüten und Zitrusfrüchten. Angenehmer, konzentrierter und sehr frischer Jahrgang. Ausgewogenheit, Genuss der Düfte, Verlockend, eine ganze Palette der Appellation »

Gold Medaille - Chablis - Jahrgang 2018

Note 89/100

« Glänzende gelbe Farbe, grüne Reflexe. Schöne typische Nase, geröstete und mineralische Noten, reife weiße Früchte. Am Gaumen harmonisch gebaut, weit, reif, mit noch etwas schüchternen Geschmacksrichtungen, aber man wird von seiner Geradlinigkeit, seiner Authentizität erobert. »

---

Unter seiner hellen goldenen Farbe drückt dieser Weißwein eine sehr frische, lebendige und mineralische Nase aus.

Lange und schöne Nachhaltigkeit am Gaumen

Sehr trocken und fein.

Trinkreife : zwischen 2 und 5 Jahren

Serviertemperatur : zwischen 12 und 13°C

*Unersetzlich ist er mit Fisch, Meeresfrüchten, dem berühmten Schinken « à la chablisienne »*

...