

Chablis

Appellation d'Origine Protégée

In 1938 eingeführt

Produktionsfläche : 3400 ha

Weinlese : 60 hl/ha.

Lage : hauptsächlich an den Hängen

Geologie : Kimmeridgium Boden

Rebsorte : Chardonnay

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

Unsere Produktionsfläche : 6 ha

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



Medallien :



Guide Hachette 2025 - Jahrgang 2022 : 2 **

« Die frische Zitrus Nase ist vielversprechend, Man genießt am Anfang sofort die gelben Früchte. Die anhaltende Säure garantiert einen ausgewogenen intensen Wein mit einem langen Abgang. Ein typischer und angenehmer Wein. »

Bourgogne Aujourd'hui – Jahrgang 2022 : 15/20

Goldmedallie – Chablis – Jahrgang 2023 – Note 89/100

« Hellgelbe Farbe. Feine minerale Nase mit weissen Früchten und Heckenkirschen. Sehr reinen Mund. Man genießt die volle Mineralität. Ein runder und kräftiger Chablis. »

Doppel-Goldmedallie - Chablis - Jahrgang 2022 : Note 90/100

« Hellgoldene Farbe, seidig. Feine blumige Nase mit weissen Früchten, Zitrus. Der Auftakt im Gaumen ist lebhaft, ein richtiger Chardonnay mit erfrischendem Finish. Mit einer Meeresfrüchtenplatte servieren.»

Goldmedallie - Chablis - Jahrgang 2019 : Note 91/100

« Hellgoldene Farbe. Rauchige Nase, mineral, weiße Blüten und Zitrusfrüchten. Angenehmer, konzentrierter und sehr frischer Jahrgang. Ausgewogenheit, Genuss der Düfte, verlockend, eine ganze Palette der Appellation. »

Goldmedallie - 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 » ...