

Chablis « Cuvée Paul »

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 :



*Concours des vins BURGONDIA 2019
(Weine aus Burgund & Beaujolais)
Chablis « Cuvée Paul » - Jahrgang 2017
Jury :
¾ Fachleute (Önologen, Kellermeister,
Weinbauer)
¼ Weinkenner
Gold Medaille - Note : 15,5 / 20*

Unter seiner goldenen Farbe drückt dieser Weißwein eine holzige Nase mit Vanille-Noten aus. Am Gaumen bringen die Fässer von 3 bis 5 Weinen diese «Holzvanille» Note hervor, hinterlassen aber einen typisch mineralischen Chablis Abgang.

Trinkreife : zwischen 2 und 5 Jahre
Serviertemperatur : zwischen 12 und 13 °C

Mit Fisch in Sauce oder dem berühmten Schinken « à la chablisienne » oder Käse (z.B. Comté) genießen