

LA CHABLISIENNE—CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME



La Chablisienne—Chablis 1er Cru Fourchaume.

HERKOMST: Bourgogne—Chablis

DRUIVENSOORT: 100% Chardonnay.

VINIFICATIE: 15 maanden eikgelagerd.

APPELLATIE: Chablis

SPECIFICATIE: een briljante, complexe, volle witte wijn gemaakt van 100% Chardonnay met zeer rijkelijke aroma's.

WAAR BIJ SERVEREN?

LEKKER BIJ: schaal- & schelpdieren, visbereidingen.

LA CHABLISIENNE :

De wijngaarden van La Chablisienne liggen in het hart van Chablis. Ze planten enkel stokken met de Chardonnaydruif, dit is omdat er daar enkel Chardonnay mag verbouwd worden. Men noemt daar de druiven *Beaunois*. De wijngaarden van Chablis zijn één van de oudsten van Frankrijk.

De mineraliteit in de wijnen is te wijten aan de bodem en de hoogte van de druif of de heuvels. In Chablis is er een zeer speciale bodem die bestaat uit kalk, klei en fossiele mosselen. La Chablisienne heeft in totaal 30 verschillende wijnen, allemaal wit. Men noemt de wijn ook wel eens oesterwater, omdat het zeer lekker is bij oesters.