

Pas Si Petit



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Burgundia
APELACJA	Petit Chablis AOC
SZCZEP	Chardonnay
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	DWWA Regional Trophy, IWC Srebro, DWWA Srebro, Wine Spectator 90 pkt

Aromat:

Błado żółty kolor z zielonymi refleksami. Bardzo świeży i pachnący bukiet z dominującymi nutami owoców cytrusowych - głównie pomarańczy.

Smak:

Smak bogaty, maślany - wskazujący na potencjał do przechowywania. Świeża, dobrze zrównoważona kwasowość. W końcówce wyraźny posmak cytryny i pomarańczy.

Potrawy:

Aperitif, grillowane ryby

Więcej informacji:

Owoce zbierane z 15 letnich krzaków. Dojrzewanie 6 miesięcy w stalowych zbiornikach na drożdżach.

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 Chablisienne jest marką rozpoznawalną na całym świecie jako producent znakomitych Chablis a we Francji to pewnością jeden z silniejszych graczy w winiarskiej branży.