

## La Sereine



<b>KRAJ</b>	Francja
<b>REGION</b>	Burgundia
<b>APELACJA</b>	Chablis AOC
<b>SZCZEP</b>	Chardonnay
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	12,5%
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750
<b>NAGRODY</b>	Decanter World Wine Awards 2013 Silver, IWSC 2013 SILVER

### Aromat:

Kolor jasny połyskliwy z bladymi zielonkawymi odcieniami. Zapach kwiatów i zielonych jabłek, odrobina mięty.

### Smak:

W smaku mineralne z nutą krzemienia i posmakiem cytrusów. Bardziej owocowe i słodsze niż Pierrelee.

### Potrawy:

Szparagi, halibut w sosie chimichurri

### Więcej informacji:

Klasyczne chablis zrobione z owoców z 20 letnich krzaków.

**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.