

# Château Grenouilles



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	12.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Francja
<b>REGION</b>	Burgundia
<b>APELACJA</b>	Chablis Grand Cru AOC
<b>SZCZEP</b>	Chardonnay
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>NAGRODY</b>	WS 92 pkt., WE 2009 94 pkt. DECANTER WWA 2011 GOLD

## Aromat:

Bładozłoty kolor z zielonymi refleksami, jasne i czyste wino. Nos jest mocny i złożony z nutami kwiatu akacji, jaśminu i świeżej mięty, nuty zielonego jabłka, cytryny, limonki, zapach morskiego powietrza, niuanse korzenne.

## Smak:

Podniebienie jest pełne i ostre - posmak palonej kawy i ostrych przypraw. Finisz długi, mineralny i cytrusowy z nutą karmelu, migdałów, suszonych owoców i papryki. Dobrze zrównoważone.

## Potrawy:

Halibut w sosie chimichurri, homar

## Więcej informacji:

Owoce z 40 letnich krzaków. Ręczne zbiory do małych skrzynek.

# 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.