

## Vaulorent



<b>KRAJ</b>	Francja
<b>REGION</b>	Burgundia
<b>APELACJA</b>	Chablis Premier Cru AOC
<b>SZCZEP</b>	Chardonnay
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750
<b>NAGRODY</b>	Wine Spectator 90 pkt.

### Aromat:

Intensywne aromaty owoców pestkowych i tropikalnych – mocno wybija się brzoskwinia i jabłko Golden Delicious oraz świeży ananas. Po chwili ujawniają się subtelne nuty nabiałowe i niuanse tostowanego słodkiego pieczywa. W tle migocze sielski aromat kwitnącego sadu.

### Smak:

Zdecydowany i trwały. Mieszają się w nim nuty cytrusów, brzoskwiń i owoców tropikalnych, w tym grillowanego ananasa. Akcent mineralny kojarzący się z mokrym kamieniem zgrabnie współgra z posmakiem świeżej brioche z masłem. Oferuje przyjemnie kremową teksturę i wiele świeżości jednocześnie.

### Potrawy:

Sushi, grillowane ryby, owoce morza

### Więcej informacji:

Owoce Chardonnay do produkcji 1er Cru Vaulorent pochodzą z krzaków w wieku 25 lat. Fermentacja zachodzi w zbiornikach ze stali nierdzewnej oraz dębu. Dojrzwanie nad osadem trwające 12 miesięcy odbywa się w tych samych kadziach i beczkach.

**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.