



VIN D'ANVERS
WIJ DELEN UW PASSIE VOOR WIJN

V I N D A N V E R S . B E

Technische Fiche

Naam: Moillard Grivot Chablis

Druivensoorten: 100% Chardonnay

Regio & land: Bourgogne, Frankrijk

Producent: LGCDF

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 12,5%

Serveertemperatuur: 8 °C - 10 °C

Foodpairing:

Lekker bij hete oesters of vis in saus, maar ook bij wit vlees in saus (kalfsvlees, gevogelte). De sushi past perfect bij zijn mineraliteit. Geiten-, Blauw- en Comté-kaas.

Informatie over de producent:

Les Grands Chais de France werd in 1979 opgericht door Joseph Helfrich. De GCDF Group is de bevoorrechte partner van wijnbouwers in de grote wijnproducerende regio's van Frankrijk en een wijnbouwer en rijpingsspecialist aan het hoofd van meer dan 3.000 ha wijngaarden. In slechts één generatie zijn we een belangrijke stakeholder geworden in de Elzas, Jura, Diois, Languedoc, de regio van Bordeaux, Val de Loire, in Bourgogne en Provence. Sinds enkele jaren zijn we ook actief buiten Frankrijk in de zogenaamde nieuwe wereld denk aan bijvoorbeeld Chili, Nieuw-Zeeland & Australië...



Informatie over de wijn:

Traditionele wijnbereiding. De druiven worden bij aankomst op de wijnmakerij geperst met behulp van pneumatische persen. De fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks die thermisch gereguleerd zijn op 16°C. De wijnen rijpen 9 maanden op fijne droesem in roestvrij staal. De regio Chablis is een kalksteenplateau dat door valleien wordt doorsneden. De bodem bestaat uit afwisselend mergel en kalksteen. Briljante lichtgele kleur, open neus met wit fruit met een mooie mineraliteit die complexiteit biedt. De smaak is goed in balans en de afdronk is citroenachtig en fris.

VIN D'ANVERS, UW WIJNSPECIALIST VOOR HORECA EN PARTICULIEREN