

Petit Chablis, Domaine Jean-Marc Brocard



Deze appellation is de fruitigste van de Chablis-wijnen, een wijn van plezier en frisheid.

Oorsprong: Petit Chablis groeit op een klei-kalkachtige bodem uit de Portlandian periode en profiteert van een zuid/zuidoostelijke ligging.

Druiven: chardonnay

Vinificatie: Bij Brocard proberen we de zuiverheid, fruitigheid en frisheid die typisch zijn voor de appellation naar boven te halen. Om dit te bereiken beginnen ze met een alcoholische gisting met inheemse gisten, die de authenticiteit van het terroir weergeven, gevolgd door een malolactische gisting die soepelheid en evenwicht brengt. De wijn rijpt 6 maanden in roestvrijstalen vaten om de delicate aroma's te harmoniseren.

Degustatie: Het is een frisse genotswijn met aroma's van limoen, pomelmoes en passievrucht. Een heerlijke wijn met veel dynamiek en lengte.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Lekker bij zeevruchten en oesters.

- Carpaccio van St-Jacobsnoten
- ...