Chablis, Jean-Marc Brocard



Jean-Marc Brocard plantte zijn eerste wijnstokken in 1973. Vandaag is het bedrijf in handen van zijn zoon Julien en heeft het 144 hectare wijngaarden in het terroir van Chablis. Precisie, kracht en frisheid zijn de kenmerken van deze Chablis.

Oorsprong: Kimmeridgische bodem met een zuid/zuidoostelijke ligging, voornamelijk rond het domein in de richting van Préhy ten zuiden van Chablis.

Druiven: chardonnay

Vinificatie: De vinificatie van een Chablis benadrukt de finesse en precisie van de aroma's. Na alcoholische gisting met inheemse gisten, gevolgd door malolactische gisting om rondheid en evenwicht te brengen, rijpt de wijn uitsluitend in roestvrijstalen vaten (zonder houtadditief!) gedurende 7 tot 9 maanden om zijn frisheid en zuiverheid te bewaren.

Degustatie: Het opent met tonen van citroen, grapefruit en witte bloemen. Het gehemelte is fijn en precies. Een goed gestructureerde, heerlijke wijn.

Bewaarpotentieel: 3-5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij oesters, zeevruchten, gegrilde vis, ham met peterselie, slakken...

- Tonijncarpaccio
- ...