Chablis Sainte Claire Bio, Jean-Marc Brocard



Een uitstekende wijn. Deze cuvée is het kenmerk van Domaine Jean-Marc Brocard, de grootste producent van biologische wijnen in Chablis. Dit hebben ze bereikt dankzij de vastberadenheid van zijn zoon Julien, die experimenteerde met biologische teelt op het Sainte Clair terroir rond de Chapelle, vlak voor het domein. Deze wijn straalt kracht, precisie en frisheid uit.

Oorsprong: De bodem is Kimmeridgisch en ligt rond de gelijknamige kapel, net tegenover het huis van Brocard in Préhy. De wijnstokken, die biologisch geteeld worden, zijn 40 tot 45 jaar oud.

Druiven: chardonnay

Vinificatie: De vinificatie van Chablis Sainte Claire Bio, gemaakt van wijnstokken rondom het Brocard landgoed in Préhy, is gebaseerd op een respectvolle benadering van het terroir. Na alcoholische gisting met inheemse gisten, gevolgd door malolactische gisting om rondheid en evenwicht te brengen, rijpt de wijn uitsluitend in roestvrijstalen vaten gedurende 7 tot 9 maanden, waardoor de frisheid en de pure expressie van deze emblematische wijngaard bewaard blijven.

Degustatie: In de neus krijgen we citroenachtige tonen en geel fruit. De mond is stevig, gebalanceerd, zurig en verfijnd.

Bewaarpotentieel: 3-6 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Een heerlijke wijn die uitstekend smaakt bij schaaldieren, zalm, tonijn, tongfilet, maar ook bij bepaalde desserts zoals perencake en vanillecrème.

- Oesters
- Koude kreeft "Bellevue"
- Zalmhaasje met witte waterkerssaus
- ...