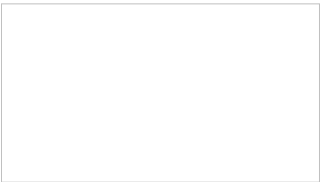


DOMAINE DES GENEVES CHABLIS BLANC 0.375



Druivenras/ vinificatie

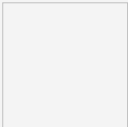
De druiven voor deze wijn groeien op een oppervlakte van 10 hectare. De fermentatie vindt plaats in temperatuur gecontroleerde vaten waar de wijn zijn alcoholische en malolactische gisting krijgt. De wijn is gemaakt van 100% Chardonnay druiven die op de heuvels groeien in verschillende dorpen rondom de stad Chablis. De maximale hoeveelheid wijn die per hectare geproduceerd mag worden is 40 hl en het minimum alcoholpercentage moet 10% zijn.

Proefnotitie

In deze Chablis komt een subtiele hint van mineraliteit naar voren door het terroir. Het is een krachtige, warme, rijke Chablis, rond en vlezig van structuur. Deze wijn wordt gekenmerkt door zijn frisse citrus, aroma's van honing en gekonfijt fruit.

Wijn/ spijs

Heerlijk bij vis, schaaldieren, zeevruchten, wit vlees en gevogelte. Deze wijn kan het beste gedronken worden binnen 3-4 jaar.



PRODUCENT

Domaine des Geneves

Wijnen uit de Bourgogne worden genoemd naar hun regio, dorp of kleine wijngaard waar ze gelegen zijn. In dit geval, geeft de naam Chablis aan dat de wijn van de meest noordelijke wijngaard van de Bourgogne komt, rond het dorp dat Chablis heet.

Info logo



INFO

Productnummer	2732/23	Ei allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk allergenen	Nee
Gebied	Bourgogne	Sulfiet allergenen	Ja
Subgebied	Chablis	Gluten allergenen	Nee
Kleur	Wit	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	12.5	Biologisch	Nee
Restsuiker	0	Type sluiting	Kurk
Zuurgraad	0	Aantal per verpakking	12
PH Waarde	0	GTIN product	3531340232112
Inhoud	0.375	GTIN verpakking	3531340232150