

AU PARADIS

WIJNKOPERIJ



Chablis, Domaine de L'enclos, Premier Cru Beauroy - 2016

Een gulle neus van fijn en rijp geel fruit, caramel, koffie, wat witte rook, steen.

In de mond weer dat rijpe fruit maar ook een enorm prettig samenspel van zoute caramel, koffie en hazelnoot. Aan het einde een klein vetje en veel lengte, schone afdrank. Wat kan Chablis toch ontroeren.

Lekker bij gerookte zalm, kip met roomsaus, gevogelte, ecargots.

Wijnhuis:	Domaine de L'enclos
Wijnmaker:	Romain & Damien Bouchard
Jaartal:	2016 De stekken zijn geplant in 1980, totale
Appelatie:	Chablis oppervlakte bedraagt 2,4 Ha. Handmatige
Plaats:	Chablis oogst (vrij uniek in Chablis), vervoer in kleine kratjes om het fruit te beschermen. Zachte pneumatische persing, sap direct in roestvrijstalen tanks met behulp van zwaartekracht. Fermentatie uitsluitend met wilde gisten. De wijn wordt vervolgens gedurende 12 maanden opgevoed op de dode gistecellen, zonder battonage en ondergaat spontane malo. Zeer lichte filtratie met behulp van Kieselguhr. Vlak voor het bottelen wordt een minieme
Methode:	hoeveelheid sulfiet toegevoegd.

Druif:	Chardonnay
Bodem:	Kimmeridgian
Duurzaam:	Ja: Biologisch ☐☐
Houdbaarheid:	Tenminste tot 2030

Advies: Serveren op 9 graden Celsius.