

Denominación de origen

Chablis, en la parte más septentrional de la Borgoña (Fr).

Añada

2018

Crianza

Aproximadamente 12 meses sobre lías finas en depósitos de acero inoxidable y barricas.

Variedad de la uva

100% Chardonnay.

Elaboración

La uva se prensa en la misma viña
Sedimentación en frío antes de la fermentación..
Fermentación alcohólica y maloláctica a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.



La Chablisienne es la cooperativa más prestigiosa de Francia. Cuenta con más de 280 socios que cultivan prácticamente el 20% de las viñas de Chablis. Elabora vinos con uvas de seis de los siete Grand Cru existentes en la zona, además de poseer una parcela en monopolio en el Grand Cru Grenouille. Los vinos de La Chablisienne se caracterizan por la expresividad de la uva Chardonnay, así como por su elegante textura y el uso controlado de la madera.

Nota de cata

Color blanco dorado, es un vino límpido y brillante. Todavía discreto en nariz, delicadamente floral y afrutado (fruta blanca y fresca). En la aireación, la paleta se vuelve más radiante y fresca con un toque mineral con un largo recorrido. Preciso y denso en el paladar, el equilibrio entre fruta y energía es perfecto. Gran potencial de finalización.

Chablis La Sereine