

La Pierrelée



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Francja
MAKSYMALNA TEMPERATURA	11
POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	do 10 lat
APELACJA	Chablis AOC
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
KOLOR	Białe
NAGRODY	DWWA Złoto, Wine Spectator 88 pkt, IWSC Srebro, DWWA Brąz

Więcej informacji:

Owoce zbierane z 20 letnich krzaków.

Potrawy:

Krewetki z czosnkiem, smażone kalmary

La Chablisienne



La Chablisienne to winiarska spółdzielnia założona w 1923 r. która dzisiaj skupia 300 winiarzy. Produkcja całej winnicy sięga 250 000 hektolitrow rocznie co stanowi 25% całej AOC Chablis. W latach 90 ub. wieku winnica przeżywała lekkie jakościowe załamanie, które zostało

oprowadane dzięki inwestycjom w nowoczesny sprzęt, metody produkcji, marketing. Obecnie La Chablisenne jest marką rozpoznawalną na całym świecie jako producent znakomitych Chablis a we Francji to pewnością jeden z silniejszych graczy w winiarskiej branży.