

Côte de Lechet 1er Cru



MAKSYMALNA TEMPERATURA	13
KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	do 10 lat
APELACJA	Chablis Premier Cru AOC
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
KOLOR	Białe
NAGRODY	DWWA Platyna, IWC Złoto, WE 92 pkt., WS 90 pkt.

Więcej informacji:

Wino zrobione z owoców z 25 letnich krzaków.

Potrawy:

Sery kozie, risotto alla milanese

La Chablisienne to winiarska spółdzielnia założona w 1923 r. która dzisiaj skupia 300 winiarzy. Produkcja całej winnicy sięga 250 000 hektolitrów rocznie co stanowi 25% całej AOC Chablis. W latach 90 ub. wieku winnica przeżywała lekkie jakościowe załamanie, które zostało opanowane dzięki inwestycjom w nowoczesny sprzęt, metody produkcji, marketing. Obecnie La Chablisienne jest marką rozpoznawalną na całym świecie jako producent znakomitych Chablis a we Francji to pewnością jeden z silniejszych graczy w winiarskiej branży.