

# Vaulorent



<b>MAKSYMALNA TEMPERATURA</b>	10
<b>POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA</b>	5-7 lat
<b>JEDNOSTKA MIARY</b>	Butelka
<b>KRAJ</b>	Francja
<b>ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE</b>	6.00
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	8.00 st.C
<b>APELACJA</b>	Chablis Premier Cru AOC
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>NAGRODY</b>	Wine Spectator 90 pkt.

## Więcej informacji:

Owoce Chardonnay do produkcji 1er Cru Vaulorent pochodzą z krzaków w wieku 25 lat. Fermentacja zachodzi w zbiornikach ze stali nierdzewnej oraz dębu. Dojrzewanie nad osadem trwające 12 miesięcy odbywa się w tych samych kadziach i beczkach.

## Potrawy:

Sushi, grillowane ryby, owoce morza

La Chablisienne



**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 Chablisenne jest marką rozpoznawalną na całym świecie jako producent znakomitych Chablis a we Francji to pewnością jeden z silniejszych graczy w winiarskiej branży.