

Domaine Vrignaud Chablis | BIO

Proefnotitie: Knisperend frisse wijn met elementen van citrus, appel en geel steenfruit. De smaak is zeer rijk aan mineralen, met een vriendelijk rond mondgevoel en een spannende afdronk.

Specificaties:

Producent Domaine Vrignaud
Druivensoorten 100% chardonnay
Land van herkomst Frankrijk
Streek / Gebied Bourgogne
Sluiting Kurk
Categorie Wit
Alcoholpercentage 12,5%

Smaakprofiel: Rond, geel steenfruit, mineralig

Vinificatie: De druiven hebben gerijpt op een bodem van mergel. De fermentatie vindt plaats in INOX tanks, waarna de wijn nog enkele maanden rijpt op fles.

Wijn & spijs: Schaal- en schelpdieren, visgerechten.

Awards: "Lekkere Chablis. Droog, complex en precies voldoende vulling voor bij in boter gebakken tongfilet of witte vis met tartaresaus. Een vette saus met het zuurtje van augurk kan deze Chablis ook makkelijk aan." – **WineLife**

15 pnt. – **Perswijn**. "Geur: ingetogen, wit fruit, room, citrus.
Smaak: mooi zuur, fris, balans, elegant."

Vrignaud houdt zich goed, met beschaafde ananas op ijs en een kleine citrus-tic, waar je nog wel een glas van lust. Mooie ingetogen allure. – **Harold Hamersma**

Achtergrondinformatie: Domaine Vrignaud is een familiebedrijf waarvan Guillaume, de wijnmaker reeds de 5de generatie is. Het domein omvat 10ha wijngaarden in de Chablis, de meest noordelijke appellatie van Bourgogne. De wijnen worden gemaakt van chardonnay zoals de meeste witte wijnen in Bourgogne. De wijngaarden worden via de biologische methode bewerkt, er wordt bijvoorbeeld in de wijngaard niet routinematig gebruik gemaakt van onkruidverdelgers of pesticiden.

