

# DAREWINES

S O M M E L I E R S E L E C T E D W I N E S

## Sélection de Vin

### Chablis

<b>EIGENAAR:</b>	Pierre André Corton
<b>LAND:</b>	Frankrijk
<b>GEBIED/STREEK:</b>	Bourgogne
<b>DRUIVENSOORTEN:</b>	Chardonnay
<b>LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:</b>	Gemiddeld 20 jaar
<b>WIJNGAARD EN BODEM:</b>	Chablis bevindt zich in het noordelijke gedeelte van de Bourgogne. De wijngaarden liggen op een poreuze bodem van kalkrijke klei.
<b>OOGSTWIJZE:</b>	Handmatig
<b>WIJNBEREIDING:</b>	Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting, rijping)
<b>ALCOHOL:</b>	12,5%
<b>SCHENKTEMPERATUUR:</b>	12° - 14° C
<b>GLASWERK:</b>	Chardonnay glas (breed)
<b>KARAFFEREN/DECANTEREN:</b>	Beide niet gewenst
<b>SMAAKPROFIEL:</b>	Wit – Vol, romig en complex
<b>KARAKTERISTIEK:</b>	Soepele, zachte fruitige Bourgogne. Ronde, finesse in de neus met perzik en ananas. Ronde aanzet met als contrast speelse, citrus betoonde zuurgraad, die de wijn spanning geeft en een mooie lengte in de afdronk.

## WIJN EN SPIJS ADVIES:

Goed te combineren met gegrild, gebakken of geroosterde vis (bv. à la Meunière), ovengegaarde vis met rijke saus en gebakken schaal- en schelpdieren gegratineerd. Ook goed met gegrild witvlees en gebakken of gefrituurde zwezerik met rijke sauzen en gegrilde en ovengegaarde groenten. Ook crèmesoepen en rijke salades met warme bereidingen met vis en gegrilde groenten doen het goed. Probeer ook eens met pittige witschimmel kazen