



Chablis 2017

Ausgewogen und leicht rassig. In der Nase Duft von Zitrone, weissen Blüten mit dezenten Anklängen von weissem Pfirsich und einem Hauch Mandel, sowie der unverkennbaren mineralischen Terroir-Note. Am Gaumen gut ausbalanciert, seidig mineralisch mit schöner Finesse, Quitte, Williamsbirne. Gute Länge.

Produzent	Domaine Gueguen
Kategorie	Weisswein
Land	Frankreich
Region	Burgund
Subregion	Chablis
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2017
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	5 Jahre
Traubensorten	Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	13467
Passt zu	Fisch, Sushi, Meeresfisch, Leichten Speisen, Meeresfrüchten, Weichkäse



Vinifikation

Ausbau während ca. 10 Monaten ausschliesslich im Stahltank, um die Frische zu bewahren.

Terroir

Kimmeridge und Kalkstein.

Geschichte





Das Weingut verfügt über eine Rebfläche von 23 ha, die sich über die beiden Weinbaugebiete Auxerrois und Chablis erstreckt. Céline stammt aus einer Winzerfamilie. Nachdem sie 13 Jahre lang im Betrieb ihres Vaters Jean-Marc Brocard gearbeitet hatte, machte sich Céline selbstständig, um ihre eigenen Weine zu kreieren. Ihr Ehegatte Frédéric, ebenfalls seit jeher mit dem Weinbau vertraut, leitet das Weingut mit viel Pragmatismus, um den Fortbestand der Weinberge zu sichern, aber auch, um die Terroirs zu erhalten und sie irgendwann an Ihre Kinder übergeben zu können.

