



## DOMAINE DES GENEVES CHABLIS



### Druivenras/ vinificatie

De druiven voor deze wijn groeien op een oppervlakte van 10 hectare. De fermentatie vindt plaats in temperatuur gecontroleerde vaten waar de wijn zijn alcoholische en malolactische gisting krijgt. De wijn is gemaakt van 100% Chardonnay druiven die op de heuvels groeien in verschillende dorpen rondom de stad Chablis. De maximale hoeveelheid wijn die per hectare geproduceerd mag worden is 40 hl en het minimum alcoholpercentage moet 10% zijn.

### Proefnotitie

In deze Chablis komt een subtiele hint van mineraliteit naar voren door het terroir. Het is een krachtige, warme, rijke Chablis, rond en vlezig van structuur. Deze wijn wordt gekenmerkt door zijn frisse citrus, aroma's van honing en gekonfijt fruit.

### Wijn/ spijs

Heerlijk bij vis, schaaldieren, zeevruchten, wit vlees en gevogelte. Deze wijn kan het beste gedronken worden binnen 3-4 jaar.



## PRODUCENT

### Domaine des Geneves

Wijnen uit de Bourgogne worden genoemd naar hun regio, dorp of kleine wijngaard waar ze gelegen zijn. In dit geval, geeft de naam Chablis aan dat de wijn van de meest noordelijke wijngaard van de Bourgogne komt, rond het dorp dat Chablis heet.



## INFO

Productnummer	2722/19	Ei Allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Bourgogne	Bevat Sulfiet	Ja
Subgebied	Chablis	Gedistilleerd	Nee
Kleur	Wit	Biologisch	Nee
Alcohol	13	Type sluiting	Kurk
		Aantal per verpakking	6
		GTIN product	3531340192126
		GTIN verpakking	3531340192140