

Technische Fiche

Chablis Moillard Grivot

SPECIFICATIES

Kleur: Hij is briljant lichtgeel van kleur.

Neus: Je ruikt meteen iets van bloemen en licht rokerige aroma's..

Mond: Deze witte wijn heeft een rijke smaak met wat mineralige tonen. Prachtige wijn van een uitstekend Bourgogne huis!

SOMMELIER TIPS

Moillard-Grivot Chablis AOP ondergaat een traditionele vinificatie. De druiven worden bij aankomst geperst op de wijnmakerij. Dit gebeurt via pneumatisch persen. De gisting vindt plaats in roestvrijstalen tanks op thermogereguleerd op 16 graden. Deze witte wijn wordt negen maanden op roestvrijstraal gerijpt.

Moillard-Grivot Chablis AOP is heerlijk bij oesters, zeevruchten en allerlei soorten vis. Ook lekker om zo te drinken.

DRUIF

Chardonnay

HERKOMST

Frankrijk

WIJNSTREEK

Bourgogne - Chablis

CLASSIFICATIE

Chablis AOP

ALCOHOL PERCENTAGE

13,00%

