Chablis 'Les Bas de Chapelots' Patrick Piuze

Bourgogne - Frankrijk

Patrick Piuze staat bekend om zijn terroirgerichte aanpak, waarbij ieder bijzonder perceel afzonderlijk wordt gevinifieerd. Les Bas de Chapelot is afkomstig van een wijngaard direct onder het prestigieuze Premier Cru Les Chapelots, onderdeel van de beroemde Montée de Tonnerre.

De in 1982 aangeplante Chardonnay-stokken groeien op de karakteristieke Kimmeridgische kalk- en mergelbodem van Chablis, rijk aan fossiele oesterschelpen. De wijn rijpt voor 80% op tank en 20% op gebruikt eikenhout, wat zorgt voor een perfecte balans tussen frisheid, mineraliteit en verfijnde textuur.

Een elegante Chablis met aroma's van citrus, groene appel, witte bloemen en een subtiele zilte mineraliteit. Strak, levendig en spannend van smaak, met een lange minerale afdronk. Wine Advocate beloonde deze eerste jaargang met 91 punten.



Proefnotitie

Aroma's van peer, citrus, anijs en witte bloemen worden ondersteund door een fraaie kalkachtige mineraliteit. Fris, geconcentreerd en elegant van smaak, met een mooie balans, subtiele complexiteit en een lange, minerale afdronk. Een uitstekende Chablis met veel terroirexpressie.

Drinken bij

Oesters, mosselen en andere schaal- en schelpdieren zijn de klassieke keuze en werken uitstekend. Maar ook bij ceviche, sushi, rauwe zeebaars met limoen, gegrilde sint-jakobsschelpen of een lichte pastei van zalm en tuinkruiden doet deze Chablis het voortreffelijk. Solo drinken als aperitief, goed gekoeld, is eveneens een aanrader.

Houdbaarheid

Nu op dronk, maar met gemak 5 jaar te bewaren - en waarschijnlijk nog langer.

Druivenrassen

100% Chardonnay

BeauVin
Wijnhandel

Wijnhandel BeauVin
Scharlo 2
1815 CP Alkmaar
072-5124477
www.beauvin.nl



