Chablis 1er Cru, Vau de Vey, Jean-Marc Brocard



Een bijzonder perceel met meer dan 2 ha in bio wijnbouw, gelegen op een steile helling naar het oosten gericht. Het levert wijnen op die een prachtige delicatesse, rijkdom en een stevige mineraliteit bezitten.

Oorsprong: Nog steeds dezelfde Kimmeridgische bodem, maar dit klimaat verschilt van de 47 andere klimaten door de steilte van de oostelijke vallei (in de ochtendzon). Het resultaat zijn wijnen met een grote frisheid en mineraliteit.

Druiven: chardonnay

Vinificatie: De alcoholische gisting gebeurt met inheemse gisten, gevolgd door malolactische gisting om de PH wat op te krikken. De wijn rijpt 14 maanden in roestvrijstalen vaten voordat hij wordt gebotteld. De wijn zal zijn ware karakter onthullen na 4-5 jaar rijping.

Degustatie: Het zijn heldere en precieze wijnen, ziltig en soepel met anijsachtige toetsen en een zachte, volle afdronk.

Bewaarpotentieel: 7-10 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Lekker bij vis, zeevruchten, gegrilde schaaldieren, gevogelte en wit vlees of geserveerd met een roomsaus.

- Gegratineerde, warme oesters
- Koude kreeft "Bellevue"
- Geroosterde kabeljauw met botersaus
- In de oven gebakken tarbot
- ...