

Château du Val de Mercy

Chablis

Unser Chablis wird aus verschiedenen Parzellen mit sehr guter Ausrichtung gewonnen, deren Terroirs die gesamte Typizität und Komplexität eines echten Chablis freisetzen. Mineralität, Frische und Zitrusnoten vervollständigen die Lebhaftigkeit dieses charaktervollen Weins.

Lage: aus leichten Hanglagen mit sich ergänzenden Ausrichtungen

Rebsorte und Bestockung: Chardonnay, 6.000 Rebstöcke/ha

Alter der Rebstöcke: 30 Jahre

Verschluss: hochwertiger Naturkork, Kapsel

Terroir:

Lehm-Kalkböden des Kimmeridge mit alternierenden harten Kalk- und weicheren tonhaltigen Mergelschichten

Ausbau:

Alkoholische als auch malolaktische Vergärung in thermoregulierten Stahltanks. Danach 10 Monate Ausbau auf der Feinhefe.

Verkostung und Lagerung:

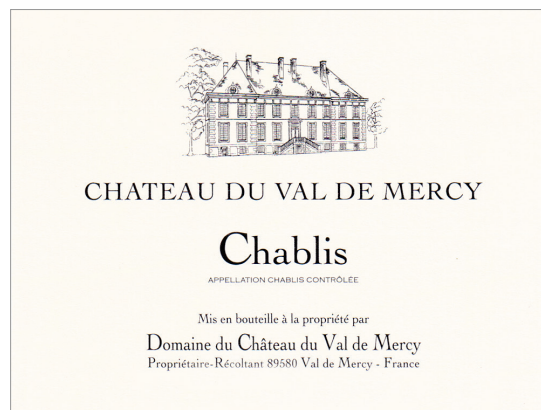
Klare, blassgoldene Farbe mit grünlichen Reflexen, wenn er jung ist; Die Nase vermittelt die Harmonie zwischen dem mineralischen Charakter, den Feuersteinnoten und den Düften von weißen Blüten und Früchten (grüner Apfel, Zitrone, gemähtes Heu). Am Gaumen klingt er lebhaft und direkt an, danach üppig an Aromen. Die Mineralität, die unseren Chablis so typisch macht, verbindet sich mit den dezenten floralen und fruchtigen Aromen, die dem Chardonnay eigen sind. Chablis' sind Weine, die sich rasch, oft innerhalb von 5 bis 7 Jahren, entfalten.

Speisenempfehlung:

Der Chablis wird nach wie vor hauptsächlich mit Austern in Verbindung gebracht. Ideal zu Meeresfrüchten und gegrilltem Fisch, wie auch Forelle blau und Seezunge nach Müllerinnen Art. Er bietet sich genauso gut zu typischen Spezialitäten des Burgunds (Schinkensülze mit Petersilie, Weinbergsschnecken und Kuttelwurst) und zu Ziegenkäse an.

Trinktemperatur: 12 – 14°C.

Säure:	3,9g
Alkohol:	12,4%
Restzucker:	1,7g



Domaine du Château du Val de Mercy

Place de l'Église, 89530 Cigny le Fort, Frankreich, Tél. +333 8641 4800, Fax. +333 8641 4580, www.valdemercy.com