



**LA CHABLISIENNE CHABLIS LA SEREINE**  
AOC CHABLIS, FRANCIA.

**VINIFICACIÓN**

**Tipo de Vino:** Blanco.

**Variedad:** 100% Chardonnay.

**Alcohol:** 12,5 %

**Vinificación:** Desfangado estático en frío antes de iniciar la fermentación. Fermentaciones alcohólica y maloláctica en tinas. Maduración aproximada de 12 meses sobre lías finas, en tinas y barricas.

**Capacidad de Guarda:** 4 años

**Temperatura de Servicio:** Servir a 10 - 12 ° C

**NOTAS DEL SOMMELIER**



Color oro pálido, límpido y brillante con ligeros reflejos dorados.



En nariz es expresivo con notas de frutas de pulpa amarilla (albaricoque) mezcladas con notas de almendra fresca. Se intensifica tras la oxigenación, revelando notas de especias dulces (vainilla, haba tonka) y ligeras notas de cardamomo.



En boca es rico, lleno de una agradable acidez equilibrada por una estructura presente. El final es salivante, fresco y persistente.



Se recomienda como aperitivo y para acompañar con Salmón, Carnes blancas, tapas, embutidos finos, risotto de espárragos.



**La Bodega**

La historia comienza en 1923. Bajo la dirección del Abbé Balitrand, varios viticultores unieron fuerzas para afrontar mejor las dificultades económicas de la época. Juntos, en medio de los viñedos de Chablis, crearon una bodega cooperativa para comercializar sus vinos. Los terruños de Chablis son un reflejo de los viñedos de Chablisienne. Predominantemente Kimmeridgiano, alternando margas y margas calizas junto con depósitos de conchas de ostras fosilizadas que dan gran personalidad a los vinos de Chablisienne y les imprimen su característica mineralidad.



EVEREST  
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

[www.everestwinespirits.com](http://www.everestwinespirits.com)