Patrick Piuze Chablis Terroir de Chichée

Bourgogne - Frankrijk

Piuze mag dan een relatieve nieuwkomer zijn in Chablis, deze Canadees-Franse wijnmaker is al niet meer weg te denken uit de elite der Chablis-producenten. Zijn Terroir-serie is een bijzonder project: waar de meeste producenten ervoor kiezen hun diverse wijngaarden te blenden, is terroir-freak Piuze er juist op gericht de diversiteit in terroir binnen de appellatie te laten zien. Hij produceert dan ook Chablis uit diverse villages op het Chablis-plateau. Een van die villages is Chichée, een dorpje net ten zuidoosten van het dorp Chablis. De druiven worden (uitzonderlijk in Chablis!) met de hand geoogst. De vergisting verloopt spontaan, in roestvrijstalen tanks, waarin de wijn vervolgens ook rijpt. Het geeft een superklassieke Chablis, met citrus en groene appel, zilte mineraliteit en prachtige spanning. Het perfecte aperitief!



Proefnotitie

Verfijnde droge witte wijn met nuances van florale en licht fruitige tonen en wat zuivel. De smaak zet fris en sappig in en ontwikkelt zich evenwichtig met een frisse en aanhoudende afdronk.

Drinken bij

Heerlijke wijn bij gebakken vis, gevogelte of licht kruidige visschotels uit de oven.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf 1 à 1½ jaar na oogst, gemakkelijk tot 5 jaar na oogst houdbaar.

Druivenrassen

100% Chardonnay

Persoonlijke proefnotitie

Jos Beeres Wijnkoperij
Heereweg 276
2161BT Lisse
(+31) 050 - 313 22 41
www.josbeeres.nl

JOS lekkere wijn, prima service