

Chablis

Garnier et fils

De Chablis van Garnier & Fils heeft een hele fijne neus met een voor deze regio kenmerkende mineraliteit en zuiverheid, in combinatie met verse kruiden en witte bloemen.

In de smaak gul, rijp wit fruit en kracht, in combinatie met strakke en frisse zuren. De afdronk is heerlijk lang en zuiver.

Klassieke en heerlijke combinaties met deze chablis zijn natuurlijk oesters of een plateau fruit de mer. Maar kan zeker ook goed worden gecombineerd met zachte, witte kazen.

Druivensoort Chardonnay

Herkomst: Ligny le Chatel, Bourgogne, Frankrijk

Wijngaard

De wijngaarden worden biologisch bewerkt, zonder kunstmest en bestrijdingsmiddelen.

Hoewel de Chablis tot de witte Bourgognes wordt gerekend, ligt het gebiedje apart en wat noordelijker, bij Auxerre. Dit is bepalend voor de smaak van de wijn. Hier liggen namelijk de beroemde Kimmeridge kalkbodems die de wijn naar verluidt zijn steenachtige mineraliteit verlenen. De gemiddelde leeftijd van de stokken is 26 jaar.

Vinificatie

Bij het wijnmaken willen de broers Garnier met zo min mogelijk interventie in de wijngaard te werk gaan. Zo gebruiken zij geen zwavel en wordt er geen gist toegevoegd (alleen eigen, lokale gistcellen zorgen voor de gisting). Ook worden er geen houten vaten gebruikt voor een zo zuiver mogelijke fruitexpressie.

Achtergrond

De wijnmakers van [Garnier](#) zijn 2 broers, verenigd door hun passie voor wijn, met respect voor de identiteit van hun terroirs in Chablis. Naast hun Chablis-wijngaarden hebben de broers ook wijngaarden op de heuvels rondom Tannay (een uur ten zuiden van Auxerre) waar pinot noir, chardonnay en melon de bourgogne



staan aangeplant.

Naast deze Chablis hebben wij ook de Chablis premier cru in ons assortiment. Zie hiervoor:

[Chablis Premier Cru 'Cote de Jouan'](#)

Je kunt de Chablis van Garnier & fils onder andere vinden op de wijnkaart van [Café Restaurant Amsterdam](#)

Herkomst

