

CHABLIS “La Part des Anges”

[šabli la pár dé zánž]

vinařství / winery GROSSOT

[groso]

Francie, oblast / region Burgundsko, podoblast Chablis

Vinařství Grossot patří mezi tradiční producenty Chablis s historií sahající několik generací. Vinice se nacházejí v severní části apelace Chablis, na zvětralém křemenném vápenci typickém pro tuto oblast, který dává vínům výraznou mineralitu a charakter. Vinařství se soustředí na precizní práci ve vinici a minimální zásahy ve sklepě, aby zachovalo čistotu a autenticitu odrůdy Chardonnay.

The Grossot winery is a traditional Chablis producer with a history spanning several generations. The vineyards are located in the northern part of the Chablis appellation, on weathered Kimmeridgian limestone typical for the region, giving the wines pronounced minerality and character. The winery focuses on precise vineyard work and minimal cellar intervention to preserve the purity and authenticity of the Chardonnay grape.



Apelace/appellation: Chablis

Odrůda/variety: Chardonnay

Popis/description: **Elegantní, minerální aroma s tóny citrusů, zralých hroznů a soli. Svěží, vyvážená chuť připomínající citrusy a jablko. Jemná, intenzivní, minerální dochuť.** / *Elegant, mineral aroma with notes of citrus, ripe grapes, and salt. Fresh, balanced palate reminiscent of citrus and apple. Delicate, intense, mineral finish.*

Podávat při/serving temperature: **10-12°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing: **salát, drůbež, ryba, mořské plody** / *salad, poultry, fish, seafood*

Klima/climate: mírně kontinentální klima s chladnými zimami a teplými léty / *mildly continental climate with cold winters and warm summers*

Půda/soil: kimmeridžské (fosilní) podloží / *kimmeridgian (fossil-rich) soil*

Nadmořská výška/altitude: 100-200m

Vinifikace/vinification: běžná a malolaktická fermentace v nerezovém tanku; 12 měsíců ležení na láhvi / *standard and malolactic fermentation takes place in stainless steel tanks; the wine is then aged for 12 months in the bottle.*