

# CHABLIS VIEILLES VIGNES LOUIS MICHEL

LOUIS MICHEL &amp; FILS

Grand Cru de Chablis depuis 1820



Domaine Louis Michel & Fils



Frankreich  
Burgund Chablis



trocken



100% Chardonnay

## ARTIKELBESCHREIBUNG

Trauben von rund 40 Jahre alten Reben aus acht verschiedenen Flurstücken verleihen dem „Vieilles Vignes“ seine beeindruckende aromatische Vielfalt und zugleich die klassische Reinheit des Chablis mit feinem Duft nach grünen Äpfeln, Sommerobst und Blüten, klarer Mineralität, Lebendigkeit und Tiefe.



Speiseempfehlungen

Austern roh  
Seezunge/Wolfsbarsch  
Steinbutt/Seeteufel



Karaffieren /  
Serviertemperatur

1 Stunde vor Genuss öffnen  
12.0 °C bis 14.0 °C

## HERKUNFT

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

Boden Muschelkalk

## FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Gärung im Edelstahltank

Reifung im Edelstahltank 9 Monate

## ARTIKELDATEN

Gebinde 12 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

Biokontrollstellennummer FR-BIO-01

EAN Flasche / EAN Karton  
3491631000090  
3491631001486

## ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

Säure 4.5 g/L

Restzucker 0.5 g/L

## INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene  
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer  
Domaine Louis Michel & Fils  
89800 Chablis  
FR

## WEINNOTIZ

Farbe: leuchtendes Strohgelb bis Grüngold

Duft: frisches Bouquet von saftigen Zitrusfrüchten, Grapefruit, Zitrone, weißem Pfirsich, Blüten und Kräutern

Geschmack: am Gaumen deutlich mineralisch, fast steinig, mit viel Frische und lebhafter Säure, die dem Wein Fülle und eine markante Würze verleiht, exzellent ausgewogen mit feinem Nachhall von Zitrusfrüchten.

Eleganter Aperitif zu Fingerfood, Sushi, frischen und gegrillten Meeresfrüchten, Salat mit gegrillten Garnelen oder Putenbruststreifen, aber auch zu reifem, nicht zu würzigem Käse.

## WEINBEREITUNG

Fein, mineralisch, lupenrein. Auf der Domaine Louis Michel et Fils ist Chablis Präzisionsarbeit. Glasklar und deutlich anders als die üppigen Burgunder, die nur wenige Kilometer weiter südlich lagern. Chablis ist nicht Meursault, ist ein geflügeltes Wort oder eher der Wahlspruch der Familie Michel. Ganz gleich, wen Sie danach fragen, er wird es mit Nachdruck wiederholen und Ihnen die große Bedeutung dieser Prämisse für die unverwechselbare Identität des Weinguts erklären.

Wie alle Weine, vinifiziert Guillaume Gicqueau-Michel auch seinen Chablis von alten Reben ausschließlich im Edelstahltank. Bei kontrollierten Temperaturen werden die Moste langsam, nach Parzellen getrennt mit den natürlichen Hefen (ohne Zugabe von Reinzuchthefen) vergoren, die Weine nach Abschluss des spontan erfolgten biologischen Säureabbaus vermählt und nun mindestens sechs bis acht Monate auf den Feinhefen ausgebaut. Der Chablis wird dann vorsichtig von seinem Hefelager abgezogen, bei mäßig kühlen Temperaturen langsam stabilisiert, wenn nötig mit Bentonit geschönt und schließlich nur leicht filtriert auf die Flaschen gefüllt.

## PRODUZENTEN-INFO

Fein, mineralisch, lupenrein. Auf der Domaine Louis Michel & Fils ist Chablis Präzisionsarbeit. Glasklar und deutlich anders als die üppigen Burgunder, die nur wenige Kilometer südlich in den Fässern lagern. Chablis verlangt Respekt und Zurückhaltung, auch beim Holz. 1969 verbannte Louis Michel alle Holzfässer aus seinem Keller und wurde zum Pionier des reinen Ausbaus im Stahltank. Guillaume Michel bleibt dieser Maxime des Großvaters treu. Sein unverkennbar terroirgeprägter Chablis ist Chardonnay in Reinkultur – der nicht nur die internationale Fachwelt begeistert.