Domaine Philippe Goulley Chablis

Bourgogne - Frankrijk

Witte Bourgogne wordt steeds schaarser. Het is dus met veel plezier dan we deze charmante Chablis van Domaine Philippe Goulley kunnen aanbieden. De familie Goulley werkt al meer dan 30 jaar biologisch. Een bijzonderheid in de koele, vochtige Chablisstreek, waar Goulley ook vandaag de dag slechts een van de weinige gecertificeerde producenten is. Het domein wordt gerund door Maud Goulley, die het stokje overnam van haar vader. Zoals de familie altijd heeft gedaan, besteedt ze veel aandacht aan het beheer van de wijngaarden. Ze oogst dan ook druiven van excellente kwaliteit. In de kelder volgt een klassieke vergisting en rijping in roestvrijstalen tanks, met extra contact met de gisten. Dit levert een fraaie, herkenbare stijl Chablis op met tonen van citrus, groene appel en vuursteen, maar ook een vleug romigheid en toast. Erg geslaagd!



Proefnotitie

Verfijnde witte wijn met geurnuances van appel, perzik, meloen en brioche. Vol en sappig van smaak met rijpe pitvruchten en opwekkende zuren. De finale is aanhoudend, mooi romig en krijtdroog.

Drinken bij

Fraaie, frisdroge Chablis om zo van te genieten. Heerlijk bij verfijnde gerechten met vis of schaal- en schelpdieren, zoals sushi, salade met avocado en garnalen, mosselen of coquilles.

Houdbaarheid

Op z'n mooist tussen 2 en 7 jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Chardonnay

Onderscheidingen

2023	Perswijn | september 2026: 16/20 | Sappig, zilt
2022	Perswijn | oktober 2024: 16/20 | Vol, rijk en hartig

Persoonlijke proefnotitie

BIO

AXYBEL
Delicious wines since 1974

Wijnhandel Axybel
Beemdweg 7
2560 Kessel
+32 3 491 01 91
www.axybel.be