



de l'Enclos

Chablis Grand Cru Vaudésir

AOC



, 750 ml



France,



9910310096



Alkoholgehalt:

0,0 %

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Coq au Vin Blanc (Geflügel)

Zitronen-Ricotta-Gnocchi mit Salbeibutter (vegetarisch)

Jakobsmuscheln mit Zitronenbutter (Fisch, Meeresfrüchte)



Tasting review

by Christoph Raffelt on 23.02.2025

Information zum Wein

Der Wein stammt aus dem Grand Cru Vaudésir. Dort besitzen die Bouchards 0,57 Hektar, die 1992 vom Vater genau an der Stelle des bekannten tief eingeschnittenen Tals von Vaudésir gepflanzt worden sind. Der Wein wurde nach der Handlese und der langsamen Ganztraubenpressung spontan in gebrauchten Tonneaux vergoren und ausgebaut. Es folgte eine grobe Filtrierung und eine leichte Schwefelung.

Farbe

helles Zitronengelb

Nase

Der 2023er *Vaudésir* hat noch eine etwas unruhige Nase von der frischen Füllung, aber das wird sich legen. Er erinnert an grüne reife Früchte und etwas Limettenschale, an Kräuter, Zitronensaft und Salzzitrone, etwas Hefe, ein wenig Holz und einen Hauch von Ananas.

Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich der *Vaudésir* mit einer feinen, hellen Saftigkeit. Dazu kommen Schmelz, eine angenehme Dichte, Seidigkeit und Eleganz sowie ein sehr feiner Ausdruck mit einer cremigen und gleichzeitig zitrischen und wiederum an Ananas erinnernden Note. Das Finale wirkt salzig und saftig mit einer Kräuternote und einem etwas eingebundenen Holz.