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 aroma's van appel, perzik, meloen en brioche. De smaak is vol en sappig, met rijpe pitvruchten en levendige zuren. De afdronk is lang, romig en krijtdroog.

Drinken bij

Heerlijke, frisse Chablis om van te genieten. Perfect bij verfijnde visgerechten, 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





BIO

wijnkoperij van bilsen
MEER DAN 100 JAAR

Wijnkoperij van Bilsen
Korvelseweg 45
5025 JB Tilburg
013-5321201
www.wijnkoperijvanbilsen.nl