Domaine Philippe Goulley Chablis Premier Cru Montmains

Bourgogne - Frankrijk

Vergeet alles wat je dacht te weten over chardonnay. Deze Chablis Premier Cru van Philippe Goulley is puur, strak en barst van de mineraliteit, met een verrassend zachte kant.Het koele klimaat en de beroemde Kimmeridgien-bodem (kalksteen met fossiele schelpen) geven deze wijn zijn unieke, mineralige karakter.Wijnmaker Philippe Goulley was een pionier in de regio en schakelde al in 1999 volledig over op biologische wijnbouw.Chablis is de noordelijke buitenpost van de Bourgogne, waar de oesterfossielen in de bodem schreeuwen om een combinatie met? oesters.Verwacht geen dikke, eikenhouten knaller, maar een elegante, zuivere stijl die volledig in roestvrijstalen tanks is gemaakt om de frisheid te bewaren.SmaakprofielNeus: Expressief met tonen van citroenschil, groene appel, natte steen en een subtiel vleugje witte bloesem.Mond: Levendig en strak, met een mooie spanning tussen rijp citrusfruit en die kenmerkende, ziltige mineraliteit. De textuur is rijk en rond, zonder zwaar te worden.Body/tannine/zuur: Een medium body met kraakheldere, verfrissende zuren die perfect in balans zijn.Afdronk: Lang en aanhoudend, met een kalkachtige, bijna zoute nasmaak die je nog een slok doet nemen.Wijn-spijsOesters - De klassieke, onverslaanbare combinatie dankzij de ziltige mineraliteit in de wijn.Gegrilde zeebaars met citroen - De frisse zuren van de wijn snijden mooi door het vet van de vis.Verse geitenkaas - De wijn lift de romige smaak van de kaas op en zorgt voor een frisse tegenhanger.Asperges à la flamande - Een verrassend goede match die de delicate smaken van het gerecht respecteert.Moment & serveertipsTemperatuur: 10-12°CGlas: Een standaard wit wijnglas of een tulpvormig glas is perfect om de aroma's te

vangen.Bewaarpotentieel: Nu al heerlijk, maar kan zich nog zeker 5 tot 8 jaar verder ontwikkelen in de fles.Herkomst & producentIn La Chapelle-Vaupelteigne, een klein dorpje net buiten Chablis, maakt de familie Goulley al generaties lang wijn. Philippe Goulley is een man met een missie. Hij zag al vroeg in dat de toekomst biologisch was en gooide het roer radicaal om. Geen chemische bestrijdingsmiddelen, alleen hard werk en respect voor de unieke kalkbodem. Het resultaat is een Chablis die niet alleen kraakhelder en zuiver smaakt, maar ook een eerlijk verhaal vertelt. Een verhaal over terroir, passie en een beetje eigenwijsheid.Leuk weetje: deze wijn komt uit een bijzonder goed wijnjaar.



Proefnotitie

Complexe, droge witte wijn met een geurexpressie van appel, perzik, brioche, krijt en amandel. De smaak is vol en romig met rijp fruit en levendig frisse zuren. Lange afdronk met tonen van toast en roomboter.

Drinken bij

Klassieke stijl Chablis met diepgang en finesse. Geweldige maaltijdbegeleider, bijvoorbeeld bij salade met zeevruchten, luxe paella, gegrilde zeetong of rijpe witschimmelkazen.

Houdbaarheid

Vanaf 2 jaar drinken en gemakkelijk houdbaar tot 10 jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Chardonnay

Onderscheidingen

2023	Perswijn | september 2026: 16/20 | Rond, sappig
2022	Perswijn - november 2024: 16.5/20 Zeer goed | Mooi rijp, rond

Persoonlijke proefnotitie

BIO

addicts au vin VINDICT

Vindict
Docklandsweg 5
1031KN Amsterdam
085-4862177
www.vindict.nl