



Grossot, Chablis

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Zitrone
Grapefruit
Gelbe Pflaume
Grüner Apfel
Weiße Blüten
Kalkstein
Gebäck
Butter

ANLASS

Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
energiegeladen
erfrischende Säure
trocken



WEINBAU

Rebsorten
Weinberg
Alter der Reben

Chardonnay
in der Gemeinde Fleys
35 Jahre alt

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Biolog. Säureabbau
Lagerung

Chablis La Part des Anges von Grossot ist ein Wein für alle, die das Besondere suchen. Er stammt aus sorgfältig ausgewählten Parzellen und wird mit viel Fingerspitzengefühl im Keller ausgebaut – das Ergebnis ist ein Chablis mit Tiefe, Ausdruck und einer feinen, fast salzigen Mineralität. Die Aromen sind vielschichtig: reife Zitrusfrüchte, ein Hauch weißer Blüten und eine dezente, elegante Holznote. Dieser Wein ist kein Alltagswein, sondern etwas für genussvolle Momente – klar, präzise und mit langem Abgang. Wer Chablis von einer etwas komplexeren, intensiveren Seite erleben will, sollte sich La Part des Anges nicht entgehen lassen. Ein Wein, der nicht laut ist, aber lange in Erinnerung bleibt.