



CHABLIS - CAVE DES VIGNERONS DE CHABLIS

Typ: Vitt vin
Alkoholhalt: 12,5%
Antal/kolli: 6 x 750ml
Druva: 100% Chardonnay
Producent: Cave des Vignerons de Chablis
Land: Frankrike/Bourgogne, Chablis

Beskrivning

Ljus guldfärg, klart och briljant vin. Mogen bouquet med toner av färsk frukt och citrusaromer. Doften är mer komplex med mogen frukt och en lätt mineralton, lång aromatisk avslutning. Det första intrycket i munnen präglas av den känsliga balansen mellan friskhet och smörighet. Generellt sett är det rent och exakt med färska fruktsmaker och märkbar längd.

Vinet har skruvkork för att bevara maximalt med frukt och friskhet.

Historik:

Jorden är av omväxlande kalksten och mörk ler med fossilt "Exogyra virgula." Vinstockarna är runt 20 år gamla och binds upp enligt "Guyot" tekniken. Man odlar mellan 5,500 till 6,500 stockar/hektar. Detta i byarna Beine, Béru, Chablis, La Chapelle Vaupelteigne, Chemilly sur Serein, Chichée, Collan, Courgis, Fleys, Fontenay, Lignorelles, Ligny le Châtel, Maligny, Poilly, Préhy, Saint Cyr Les Kolon, Viviers och Villy. Den malolaktiska jäsningen sker på ståltankar och får sedan vila på jästfällningen i tank.

