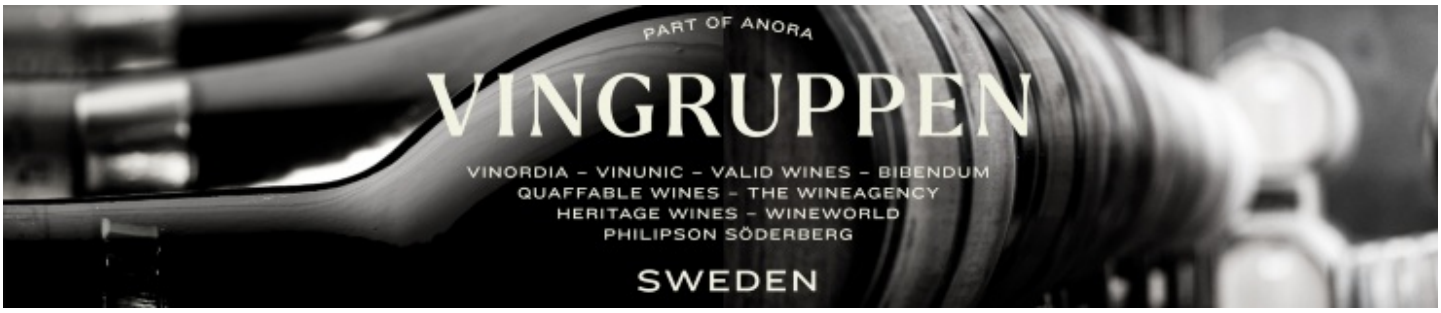

8.21 BLANC DE BLANCS DE CHARDONNAY 2023

Art. nr 70134
Pris 259,00 kr exkl. moms
Storlek 750 ml
Producent Le Domaine d'Henri
Ursprung Chablis, Frankrike
Varukategori Mousserande viner

Certifiering Ekologiskt

Druvor Chardonnay 100%
Alkoholhalt 12%
Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Doft av citronzest, gröna äpplen, päron, mineral och rostad brioche. Elegant, mycket torr smak med en härligt krispig syra och mineralitet i en krämig stil, inslag av grapefrukt, gröna äpplen och rostat bröd.

Tillverkning Efter skörden pressades druvorna varsamt i en pneumatisk pess. Produceras enligt Méthode Ancestrale vilket innebär att jäsningen startade med hjälp av den naturliga jästen på rostfira ståltankar och avslutades utan tillsats av dosage på butelj.

Lagring Vinet vilade 20-24 månader på sin jästfällning innan det degorgerades.

Passar till Serveras som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.

Om producenten

LE DOMAINE D'HENRI RESPEKTERAD EGENDOM I CHABLIS

Inte många släktnamn har en så värdig koppling till Chablis som Laroche. Familjens historia bland vingårdarna går tillbaka till slutet av 1600 –talet och ger oss en av de mest respekterade vinegendomarna i Frankrike. Utveckling och ständig strävan efter högsta kvalitet ligger Michel Laroche varmt om hjärtat och efter flera årtionden som ansvarig hos Domaine Laroche var tiden mogen för ett nytt projekt. År 2010 sålde Michel Laroche sin andel i Domaine Laroche. Han hade en storslagen plan om en småskalig egendom och behöll de historiska vingårdarna han ärvt och grundade Le Domaine d'Henri – som en hyllning till pappa Henri Laroche.

Vineriet på Le Domaine d'Henri må ha byggts om från grunden, men en betydande del av egendomen talar för familjens genuina historia. Inte minst de 80-åriga vinstockarna i Premier Cru – vingården Forchaume, som producerar frukten till familjens cuvée Héritage.

Koncentration, elegans och finess

Michel Laroche har drygt 50 skördar i ryggen. Hans vision är djupt rotad i ett nära samspel med naturen. Vintillverkningen är tålmodig, traditionell och framåtblickande. Vinerna jäser naturligt och malolaktisk jäsning sker i naturens takt, på moderna temperaturkontrollerade kar av rostfritt stål. Var växtplats ger sitt eget exklusiva uttryck, varefter de olika lotterna vinifieras separat. Årgångarna är unika och behandlas därefter; vinerna tillbringar den tid på fat de behöver för att buteljeras då de uppnått fulländning.

Domaine d'Henri visade sin rätta natur redan genom den första årgången, 2012. Vinerna har snabbt hittat sin plats bland regionens bästa. Frukten till toppvinet Héritage kommer från en liten jordlott i Forchaume som delvis planterades av Michels far, år 1937. Egendomens viner står för koncentration, elegans och finess. Detta genom ren, mineraldriven frukt och uttalad fräschör. Det här är förstklassiga viner med en lång och vacker framtid.