



CHABLIS 1ER CRU LES BLANCS SARMENTS 2021

Art. nr 1035042

Pris 269,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Pascal Bouchard

Ursprung Chablis, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Chardonnay 100%

Alkoholhalt 12,5%

Restsocker 1,9 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Generös doft med inslag av citrus, äpplen och mineral. Smaken är torr, elegant och uttrycksfull med välbalanserad fruktsyra. Lång eftersmak.

Tillverkning Druvorna pressas skonsamt och musten får sedan jäsa i temperaturkontrollerade ståltankar.

Lagring Vinet har lagrats 8-10 månader på sin jästfällning. Vinet vinner på lagring 3-6 år.

Passar till Serveras vid 10-12°C och passar bra till skaldjur, fiskterrin eller till rätter av ljust kött, gärna med gräddiga såser.

Om producenten

Pascal Bouchard i hjärtat av Chablis

Pascal Bouchard består av ett litet team av skickliga hyperentusiaster som hanteras av Florent Denieul, oenolog för Pascal Bouchard sedan drygt 20 år. Teamet hjälps åt för att hitta de bästa odlings- och vinifieringsmetoderna och lär av varandra. Störst fokus ligger i att skapa viner som uttrycker sitt ursprung och fokuserar på finesse och elegans.

Pascal Bouchards premisser ligger precis i utkanten av byn Chablis och de har 2000 m² modern utrustning till sitt förfogande. Huset har egen kapacitet att vinifiera och lagra hela 90% av sin vinproduktion. Deras källare rymmer cirka 100 fat.

Kompetensen i kombination med en grundlig kunskap om området gör det möjligt för huset att garantera mångfalden och rikedom i varje unika växtplats. Husets prestigeviner är en del av den vingårdscertifierade och ekologiska (Ecocert) serien där man producerar 100% naturliga viner enligt principerna för ekologisk vinodling.

Både Wine Enthusiast och Robert Parker recenserar vinerna i snitt över 90 poäng.

