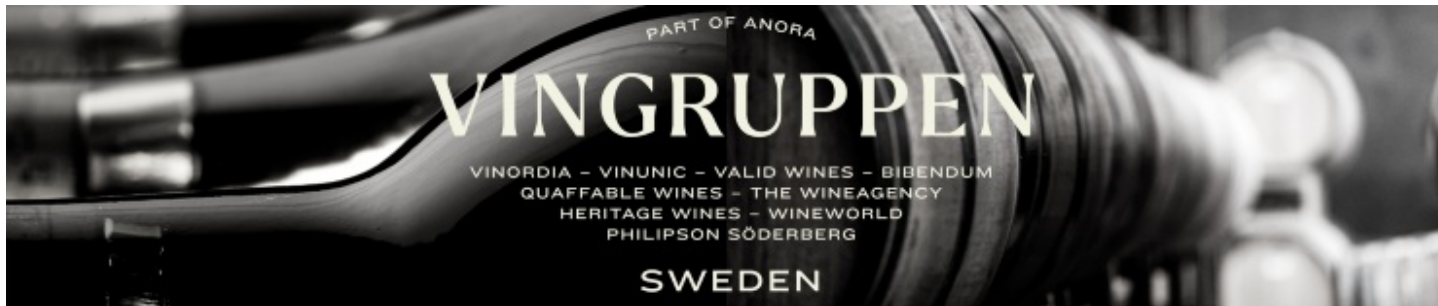




CHABLIS GRAND CRU VAUDÉSIRS LES VIEILLES VIGNES 2018

Art. nr 1030689

Pris 759,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Pascal Bouchard

Ursprung Chablis, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Chardonnay 100%

Alkoholhalt 13,5%

Totalsyra 5,7 g/l

Restsocker 0,9 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Komplex doft av vita blommor, vit frukt, flinta och hasselnöt. Fylligt och intensivt med en väldigt bra balans mellan frukt och syra.

Tillverkning Vinet pressas och sedan jäser det i 2 till 5 år gamla ekfat för att behålla sin karakteristiska mineralitet.

Lagring Vinet har fått mogna i 12 månader på ekfat och sedan avslutas processen i ståltank i ca 2 månader på jästfällning.

Passar till Jättegott till hummer eller piggvar med smörsås.



Om producenten

Pascal Bouchard i hjärtat av Chablis

Pascal Bouchard består av ett litet team av skickliga hyperentusiaster som hanteras av Florent Denieuil, 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.