



CHABLIS PREMIER CRU TROESMES 2021

Art. nr 1031102

Pris 399,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Le Domaine d'Henri

Ursprung Chablis, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Chardonnay 100%

Alkoholhalt 13%

Sortiment Restaurang

Karaktär Frisk och fruktig, mycket nyanserad doft med inslag av gula äpplen, mineral, färska örter, smör och citron. Frisk smak med inslag av gula äpplen, hög mineral, örter och citrus.

Tillverkning Druvorna skördades för hand och selekterades sedan mycket noggrant. Försiktig pressning i pneumatisk press. Efter pressning jäser musten i temperaturkontrollerade ståltankar och 25% på franska ekfat. När vinet jäst färdigt får det ligga och mogna på sin jästfällning i 16 månader.

Lagring Vinet vilar på jästfällning i 16 månader. 75% på rostfria ståltankar och 25% på franska 600 liters ekfat.

Passar till Gott som aperitif och till rätter med fisk eller skaldjur.

Information Producenten arbetar enligt biodynamiska principer och inom ett par år är vinerna av detta ursprung konverterade till ekologiskt certifierade.

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 vingegendomarna 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 storlagen 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.

