



CHÂTEAU-CHALON 2014

Art. nr 50830

Pris 569,00 kr exkl. moms

Storlek 620 ml

Producent Domaine Berthet-Bondet

Ursprung Jura, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Savagnin 100%

Alkoholhalt 14%

Restsocker 1,9 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Certifiering Ekologiskt

Karaktär Attraktivt gyllene färg. Ett klassiskt vin från regionen Château-Chalon som balanserar mellan mjukhet och kraft. Stor doft av torkad frukt, nötter, kryddor och fat. Smaken är kraftfull och smakrik, men elegant och välbalanserad.

Tillverkning Druvorna pressas i hela klasar och sedan får musten jäsa i ståltank.

Lagring Vinet har lagrats under ett jästtäck i minst 6 år i 228L franska ekfat som ej fyllts ända upp, vilket resulterar i en oxidativ ton i vinet.

Passar till Serveras lätt kylt vid 14°C till rökt fisk, escargots med persilje- och vitlökssmör, kyckling i gräddig svampsås men passar även till kryddigare anrättningar som en gul currygryta. Vinet kan också med fördel avnjutas till en god ost, exempelvis Comté.

Om producenten

Domaine Berthet-Bondet

Är en familjeegendom om 15 hektar som drivs ekologiskt sedan 2010. 4,5 hektar ligger i den berömda appellation Château-Chalon och resterande i närliggande kommuner. Idag drivs firman av Hélène som tog över taktpinne från sin far 2018. Man gör båda traditionella viner utan upptoppning (sans ouillé) och moderna med upptoppning (ouillé). Majoriteten av areal är planterad med Chardonnay och Savagnin samt en del Pinot Noir, Trousseau och Poulsard.

