



DOMAINE DES MALANDES CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME 2020

Art. nr 1011039

Pris 395,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Domaine des Malandes

Ursprung Chablis, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Syntetkork

Druvor Chardonnay

Alkoholhalt 13%

Sortiment Restaurang

Certifiering Vegan

Karaktär Domaines des Malandes Chablis 1er Cru Fourchaume är nyanserad med fina toner av Granny Smith äpplen, gula plommon, citrus och en delikat spets av rostade fat. Smakrik med häftig syra tillsammans med en bra portion färsk ren fin frukt av citrus, persikor, lätt rostade fat och en stendammig mineralitet. Ung, dock god redan idag men vill gärna ha en timme i karaffen innan den serveras.

Tillverkning Vinet har till 50% fått jäsa och genomgå malolaktisk jäsning på barrique och därefter lagrats tio månader på rostfritt. Chablis Premier Cru täcker 750 av appellationens 5 000 hektar och är den näst högsta klassen som är fördelad på 12 huvudnamn och ca 40 undernamn. Mest kända är Montée de Tonnerre, Fourchaume och Vaillons. Alla med sin egen karaktär men som i resten av Bourgogne så är odlarens namn det viktigaste för vinets stil. Gemensamt för premier cru är den sydostliga exponeringen, kimmeridgejorden och de branta vingårdarna. Domaine de Malandes har två plotter i Fourchame en längst upp i sluttningen och en längst ner, detta ger olika karaktär till vinerna och när de blandas får vi ett komplexare slutresultat.

Lagring Kan mycket väl sparas ganska länge, cirka 3-6 år

Passar till Drick Fourchaume till finaste vita fisken, ugnsbakad eller stekt, gärna med en fin chablissås och pommes duchesse till.

Information Domaine des Malandes grundades 1973 av Lyne Marchives som har chablis i sina ådror då hon tillhör chablissläkten Tremblay. År 2018 steg hon åt sidan och lät barnen Richard, Amadine och Marion leda företaget. Den begåvade vinmakare Guénolé Bretenaudeau kom till egendomen 2006. Domaine des Malandes äger 29 hektar i Chablis varav två grand cru-lägen, Les Clos och Vaudésir, och fyra premier cru-lägen, alla distinkt olika i stil och smak. Ekfat finns men används med finess, främst för Premier Cru och Grand Cru. Egendomen arbetar kontinuerligt med åtgärder för att göra odlingen så hållbar som möjligt. År 2019 påbörjade man konvertering till ekologisk certifiering.

