



DOMAINE DES MALANDES CHABLIS, 750ML 2022

Art. nr 1011036

Pris 239,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Domaine des Malandes

Ursprung Chablis, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Syntetkork

Druvor Chardonnay

Alkoholhalt 12,5%

Sortiment Restaurang

Karaktär Domaine des Malandes Chablis har ung doft av citron, persika, mandel och ostronskal och en fläkt av vita blommor. Det är torrt med hög syra och har en frukt som får en att tänka på syrlig persika och en fläkt av citron. God och lång, mineralrik eftersmak.

Tillverkning Domaines des Malandes gör viner med strålande mineralkänsla och ren snygg frukt, vilket gör Chablis till det unika vinet det är. Denna Chablis har genomgått malolaktisk jäsning och sedan lagrats åtta månader 'sur lie' på rostfria tankar. Chablis är den till ytan största klassen och nästan ¾ av allt vin från området är klassat som just Chablis. En bra Chablis vaknar vid två år och håller fint till sin åtta-årsdag.

Lagring Kan sparas några år utan problem, är som bäst efter 2-6 år.

Passar till Passar utmärkt till ljus fågel med citrus eller vit fisk, pocherad eller stekt, gärna med fräscht syrliga tillbehör.

Information Domaine des Malandes grundades 1973 av Lyne Marchives som har chablis i sina ådror då hon tillhör chablisläkten Tremblay. Domaine des Malandes grundades av Lyne Marchive men 2018 steg hon åt sidan lät barnen Richard, Amadine och Marion leda företaget. Den begåvade vinmakare Guénolé Bretenaudeau kom till egendomen 2006. Dom 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.

