



DOMAINE DES MALANDES PETIT CHABLIS 2023

Art. nr 1011037

Pris 179,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Domaine des Malandes

Ursprung Chablis, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Syntetkork

Druvor Chardonnay

Alkoholhalt 12%

Sortiment Restaurang

Karaktär Domaine des Malandes Petit Chablis har en härlig doft med en bukett av citron, nektarin, vita blommor och blöt sten. Vinet är torrt med frisk syra och en balanserad smak av persika och citron, mineral och lätt ton av riven mandel.

Passar till Skaldjur av alla dess former är bästa vän med Petit Chablis, och vit fisk, både pocherad och halstrad. Get- och fårostar men även lagrade svenska hårdostar som präst- och västerbottensost.

Information Domaines des Malandes gör viner med strålande mineralkänsla och ren snygg frukt. Hög syra plus den lätt kritiga känslan av riven sötmandel ger bokstavstroga chablisviner. Petit Chablis är den lägsta (av de fyra) i appellationsens klassificering och den växer oftast högst upp på kullarna eller på nord- eller västsluttningar. Petit Chablis måste inte växa på kimmeridge vilket de högre klasserna kräver och håller ca 630 av totalt 4 500 hektar i appellationen. Mikroklimatet är lite svalare och med det följer druvans mognad och söthetsgrad med lägre krav på bl a alkoholhalt i det färdiga vinet. Domaine des Malandes är bland de bästa producenterna av Petit Chablis. Anledningen är mycket gamla stockar som delvis är planterade på kimmeridgian - inte bara portlandian - jord. Alla viner på Malandes genomgår malolaktisk fermentation, Petit Chablis är inte fatlagrat. Vinet är som bäst vid tre till fem års ålder. Domaine des Malandes grundades 1973 av Lyne Marchives som har chablis i sina ådror då hon tillhör chablissläkten 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 Guérolé 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 finesse, 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 och man får en ekologisk certifiering från år 2022.

