



## LAROCHE CHABLIS CUVÉE ZERO 202

**Art. nr** 1034800

**Pris** 269,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Domaine Laroche

**Ursprung** Chablis, Frankrike

**Varukategori** Vita torra viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Chardonnay 100%

**Alkoholhalt** 13%

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** Domaine Laroche Cuvée Zero 2020 har en inbjudande doft av citrusfrukt, äpplen, torkad frukt samt nötter. Även en lätt och behaglig doft av våt sten kan upptäckas. Smaken är frisk och torr med strukturerade mineraltoner som är väl nyanserade. En lätt touch av salmiak kan anas i eftersmaken

**Tillverkning** Handplockade druvor i arla morgon för att behålla svalkan in i vineriet. Druvorna sorteras på band för hand och klasarna pressas i en pneumatisk press. Efter detta vilar musten och juicen klarnas naturligt under 12 timmar. Både alkoholjäsning och malolaktisk jäsning sker naturligt utan tillsatt jäst. I 7 månader får vinet sedan ligga på sin jästfällning och detta skyddar naturligt från oxidation. Hela skörden lagras i ståltankar och en lätt filtrering sker innan buteljerering. Själva tappningen på flaska skedde sedan med assistans av kvävgas för att bibehålla friskheten.

**Passar till** Passar perfekt till en skaljursplateau. Eller sommarens grillade fisk på bryggan. Prova även en lättare rätt på kyckling eller kalv till eller en lagrad ost, kanske en getost från Bourgogne.

**Information** I vingården arbetar de helt utan bekämpningsmedel mot ogräs, insekter och svamp och i vineriet har de dragit ned på användningen av svavel. Här finner du ett vin gjord på naturlig jäst. Endast 3000 flaskor produceras. Cuvée Zero är resultatet av Domaine Laroches tio år långa forskning om hållbarhet.

