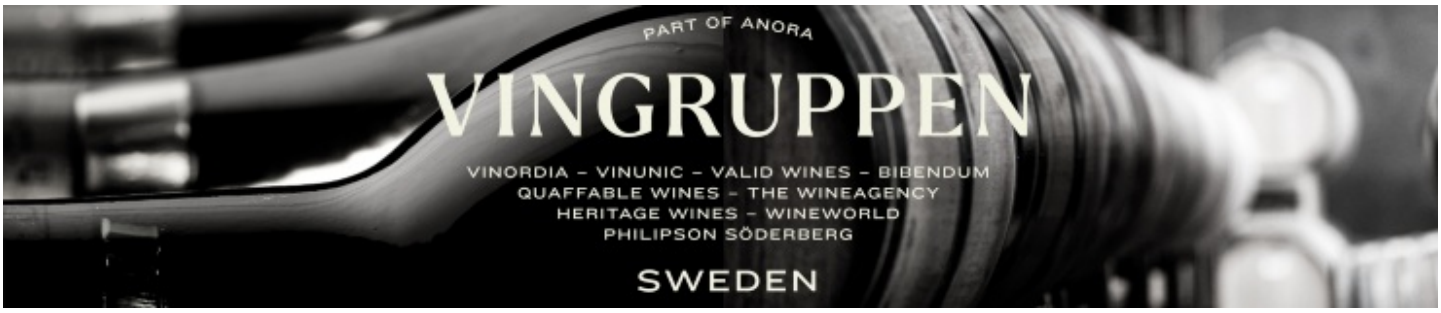


CHABLIS VIN BIO 2021



Art. nr 1030688
Pris 259,00 kr exkl. moms
Storlek 750 ml
Producent Pascal Bouchard
Ursprung Chablis, Frankrike
Varukategori Vita torra viner
Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork
Druvor Chardonnay 100%
Alkoholhalt 12,5%
Totalsyra 5,7 g/l
Restsocker 0,6 g/l
Sortiment Restaurang

Karaktär Stor doft med inslag av äpplen, citrus, örter, mineral och brioche. Mjuk, fyllig smak med härlig struktur och bra längd. Harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Efter pressning fick musten jäsa i temperaturkontrollerade ståltankar. Efter den malolaktiska jäsningen lagrades vinet på sin jästfällning i en kombination av ståltank (90%) och ekfat (10%)

Passar till Serveras vid 10-12°C till rätter av fisk eller skaldjur.

Om producenten

Pascal Bouchard i hjärtat av Chablis

Pascal Bouchard består av ett litet team av skickliga hyperentusiaster som hanteras av Florent Denieuil, oenolog för Pascal Bouchard sedan drygt 20 år. Teamet hjälps åt för att hitta de bästa odlings- och vinifieringsmetoderna och lär av varandra. Störst fokus ligger i att skapa viner som uttrycker sitt ursprung och fokuserar på finess och elegans.

Pascal Bouchards premisser ligger precis i utkanten av byn Chablis och de har 2000 m² modern utrustning till sitt förfogande. Huset har egen kapacitet att vinifiera och lagra hela 90% av sin vinproduktion. Deras källare rymmer cirka 100 fat.

Kompetensen i kombination med en grundlig kunskap om området gör det möjligt för huset att garantera mångfalden och rikedomen i varje unika växtplats. Husets prestigeviner är en del av den vingårdscertifierade och ekologiska (Ecocert) serien där man producerar 100% naturliga viner enligt principerna för ekologisk vinodling.

Både Wine Enthusiast och Robert Parker recenserar vinerna i snitt över 90 poäng.