



PETIT CHABLIS BLANCS CAILLOUX 2024

Art. nr 1030684

Pris 169,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Pascal Bouchard

Ursprung Chablis, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Skruvkork

Druvor Chardonnay 100%

Alkoholhalt 12%

Totalsyra 5,1 g/l

Restsocker 0 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Uttrycksfull och karaktärsfull doft med inslag av citron, äpplen och blommor. Torr och smakrik med hög välbalanserad med en angenäm bitterhet av grapefrukt. Harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i temperaturkontrollerade ståltankar. Efter malolaktisk jäsning har vinet lagrats 6 månader på sin jästfällning

Passar till Serveras vid 10-12°C som aperitif eller 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 rikedom 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.

