

Chablis Premier Cru, Fourchaume

Produkt: vitt vin

Volym: 750 ml

Torrhet/Fyllighet: medelfylligt

Producent: Domaine Tremblay

Land: Frankrike

Distrikt: Bourgogne

Alkohol: 13 vol%

Druvor: 100 % Chardonnay

Vinifikation: Dessa vinstockar har en ålder på mellan 10 och 40 år. Efter skörden pressas vinet och jäses i ståltankar under 6 månader. 20 % lagras på ekfat. Därefter tappas det på flaska.

Jordmån: Kalkhaltig lera, s k Kimmeridge.

Hållbarhet: Upp till 5 år.

Temperatur: 10° - 11°

Färg: Ljust gyllengult med gröna reflexer.

Doft: Intensiv doft med inslag av honung och blommor

Smak: Ung, medelfyllig frisk smak med inslag av citrus och äpplen och viss mineralton. Lång och stor eftersmak

Passar bra till: Fisk och skaldjur, lätta kötträtter.

Övrigt: På Domaine Tremblay gör man Chablis av alla olika AOC:er, Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru och Chablis Grand Cru. Källaren ligger alldeles utanför staden Chablis. Hela familjen deltar i arbetet och Gérard Tremblay och hans fru Hélène är fjärde generationen.

Artikelnummer: 412

Leverantörens webbsida: www.chablis-tremblay.com

