

# Chablis Grand Cru, Vaudésir

**Produkt:** vitt vin

**Volym:** 750 ml

**Torrhet/Fyllighet:** Torrt/fylligt

**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 12-14 månader. 30 % lagras på ekfat. Därefter tappas det på flaska.

**Jordmån:** Kalkhaltig lera, s k Kimmeridge.

**Hållbarhet:** Upp till 5 år.

**Temperatur:** 11° - 12°

**Färg:** Ljust gyllengult med gröna reflexer.

**Doft:** Intensiv doft med inslag av honung och mogna frukter.

**Smak:** Fyllig mjuk smak med inslag av citrus och äpplen och viss mineralton. Djup med 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:** 413

**Leverantörens webbsida:** [www.chablis-tremblay.com](http://www.chablis-tremblay.com)

