



## Chablis

Strålande Chablis i mycket frisk, elegant och ursprungstypisk stil. Skolbokssexempel kan man säga!

---

TYP:	Vitt vin	PRODUCENT:	Clotilde Davenne
LAND:	Frankrike	URSPRUNG:	Chablis
ÅRGÅNG:	2017	ALKOHOLHALT:	13 %
CONTENT:	750 ml	ARTIKELNR:	6307
DRUVA:	Chardonnay (100%)	PASSAR TILL:	Fisk

---

169 kr

### Karaktär

Torr, mycket frisk och elegant med inslag av citrus, vita blommor, persikofrukt och mineral.

### Passar till

God som aperitif, till skaldjur och lättare fiskrätter.

### Vinifikation

Från 35-åriga stockar på söderslutningarna i byn Courgis växer druvorna till Davennes Chablis. Druvorna skördas för hand och pressas innan de jäser på temperaturkontrollerade ståltankar. Hundra procent av musten genomgår malolaktisk jäsning och vinet vilar därefter ett par månader på jästfällningen innan vinet buteljeras.

### Om producenten

Är du ute efter kraftigt ekade, tropiskt smöriga viner med mycket fluff och extra allt?

Ja då är du helt på mossen! Clotilde Davennes viner är nästan så långt man kan komma från ovan nämnda. Däremot finns det finess och elegans samt knivskarp, frisk syra i hennes viner som verkligen inte går av för hackor. Under närmare sjutton år ansvarade Clotilde Davenne för vinmakeriet hos Jean-Marc Brocard. De senaste fem åren har hon dock rattat den egna skutan på egendomen Les Temps Perdus i Chablis-byn Prehy, och gjort så med bravur. Idag rankas Clotildes viner till de absolut främsta i området och i och med skörden 2011 blev vinerna från Les Temps Perdus ekologiskt certifierade.

\* Privatpriser inkl moms