



Chablis Premier Cru Montmains

Liksom för Grand Cru vinerna Les Clos och Les Preusses så köps druvorna in till Clotildes Premier Cru Montmains från kontrakterade odlare. Och det blir sanneligen inte sämre av det. Våldigt välgjort som får snålvattnet att rinna till och man får svälja både två och tre gånger.

TYP:	Vitt vin	PRODUCENT:	Clotilde Davenne
LAND:	Frankrike	URSPRUNG:	Chablis Premier Cru
ÅRGÅNG:	2015	ALKOHOLHALT:	13 %
CONTENT:	750 ml	ARTIKELNR:	72879
DRUVA:	Chardonnay (100%)	PASSAR TILL:	Aperitif, Fisk, Ost

325 kr

Karaktär

Torr, mycket frisk, elegant och komplex med av citrus, vita blommor, musselskal, persikofrukt och mineral. Lång eftersmak.

Passar till

God som aperitif, till skaldjur, lättare fiskrätter eller till milda ostar.

Vinifikation

Druvorna kommer från ett av Chablis bästa Premier Cru lägen, Montmains. Kalkhaltig jordmån, bra solexponering och dränering ger perfekta förutsättningar att göra bra 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