



Chablis Grand Cru Bougros

Bougros är ett av Chablis sju Grand Cru, och i likhet med de övriga är det en väldigt liten yta vi talar om, inte ens 16 hektar. Med tanke på den enorma efterfrågan på de här vinerna är det inte så konstigt att priset sticker iväg. Å andra sidan talar vi här om bland det bästa vi kan hitta bland världens vitviner.

TYP:	Vitt vin	PRODUCENT:	Clotilde Davenne
LAND:	Frankrike	URSPRUNG:	Chablis
ÅRGÅNG:	2020	ALKOHOLHALT:	13 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	74051
DRUVA:	Chardonnay (100%)	PASSAR TILL:	Fisk, Skaldjur
MÄRKNING:		ANTAL PER KOLLI:	12 flaskor
SOCKERHALT:			

999 kr

Karaktär

Stor, inbjudande doft med massvis av allt, om möjligt ändå bättre smak och en eftersmak som aldrig vill ta slut.

Passar till

Prova till skaldjur, fisk eller kanske en svamprisotto eller varför inte dricka viner som det är?

Vinifikation

Vinet jäser på temperaturkontrollerade ståltankar och genomgår full malolaktisk jäsning. Sedan får vinet vila på tankar i 12 till 18 månader innan det filtreras och 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. Sedan 2004 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 vi kan bara hålla med.

* Privatpriser inkl moms