



Chablis Magnum

Strålande Chablis i mycket frisk, elegant och ursprungstypisk stil. Skolboksexempel kan man säga! Dessutom i magnumutförande vilket inte gör saken sämre...

TYP:	Vitt vin	PRODUCENT:	Clotilde Davenne
LAND:	Frankrike	URSPRUNG:	Chablis
ÅRGÅNG:	2020	ALKOHOLHALT:	13 %
STORLEK:	1500 ml	ARTIKELNR:	6307
DRUVA:	Chardonnay (100%)	PASSAR TILL:	Aperitif, Fisk
MÄRKNING:		ANTAL PER KOLLI:	
SOCKERHALT:			

499 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. 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