



Pouilly Fuissé Aux Chailloux

Värstingvarianten från Domaine Trouillet där druvorna från vingårdsläget Aux Chailloux lagras 11 månader på franska ekfat. Snyggt hantverk helt enkelt!

TYP:	Vitt vin	PRODUCENT:	Domaine Trouillet
LAND:	Frankrike	URSPRUNG:	Pouilly Fuissé
ÅRGÅNG:	2022	ALKOHOLHALT:	13,5 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	75705
DRUVA:	Chardonnay (100%)	PASSAR TILL:	Fisk, Kalv, Kyckling, Ljust kött, Ost
MÄRKNING:		ANTAL PER KOLLI:	6 flaskor
SOCKERHALT:			

469 kr

Karaktär

Komplex och mycket frisk med inslag av gula plommon, mineral, brynt smör, citrus och fat.

Passar till

Stekta och grillade rätter på fisk samt lättare rätter på kyckling och kalv.

Vinifikation

Druvorna skördas från hand från vingården Aux Chailloux och väl i vineriet pressas druvorna innan lagras på franska ekfat i 11 månader.

Om producenten

Chardonnay är en av de där druvorna som blivit så populär att den misshandlas mest över hela världen och det är svårt att komma ihåg varför den blivit så populär. Tur då att det finns producenter som Domaine Trouillet i Bourgogne. Producenter som gör allt för att ta fram druvans själ och lyckas med det. Visst, det är så här chardonnay smakar. Egentligen.

Historien om Domaine Trouillet börjar några generationer bakåt då gammalmoder Jules tog sig an fyra hektar i området där Bourgognes alla Pouilly finns. Ni vet, Pouilly-Fuisée, Pouilly Loché och Pouilly Vinzelles. Idag sköter barnbarnet Marie-Agnès och barnbarnsbarnet William ruljansen och har för säkerhets skull utökat till ett drygt tjugotal hektar och fogat Saint Véran och Mâcon Solutré till de tre tidigare appellationerna. Mums och hatten av, säger vi.

* Privatpriser inkl moms