



Saint Bris

Sauvignon blanc från Chablis! Eller om man nu ska vara petnoga så är det ett vin från den lilla appellationen Saint Bris vilken ligger helt inbäddad med Chablis runt omkring sig. Gott är det i alla fall!

TYP:	Vitt vin	PRODUCENT:	Clotilde Davenne
LAND:	Frankrike	URSPRUNG:	Saint Bris
ÅRGÅNG:	2020	ALKOHOLHALT:	12,5 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	70241
DRUVA:	Sauvignon Blanc (100%)	PASSAR TILL:	Aperitif, Ost, Skaldjur
MÄRKNING:		ANTAL PER KOLLI:	12 flaskor
SOCKERHALT:			

229 kr

Karaktär

Mycket klassisk, elegant och frisk Sauvignon Blanc med inslag av svartvinbärsblad, gröna äpplen, nässlor och citrus.

Passar till

Som aperitif, till getost, eller till lätta fisk- och skaldjursrätter.

Vinifikation

Druvorna skördas med maskin från vingårdar i appellationen Saint Bris där jordmånen, liksom i Chablis består av Kimmeridgian och Portlandien jordmån. Druvorna pressas och musten jäser på temperaturkontrollerade ståltankar och efter genomförd jäsning vilar vinet på jästfällningen i 3 månader.

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