



BOUCHARD AÎNÉ & FILS CHABLIS

35330



Fisk, fed



Fjerkræ



Ost, mild



Skaldyr



Svinekød

BESKRIVELSE

Bouchard Aîné Chablis

Bouchard Aîné & Fils har produceret top Bourgogne vine i over 250 år.

Prestigen omkring denne familie og dets vinhus skyldes det konstante engagement, der er lagt i vinproduktionen. Dette for at sikre en så høj kvalitet som årets høst gør muligt, samt for at bevare den stil og ægthed vinene har opnået gennem mere end 250 år.

Appellationen har fået sit navn fra landsbyen Chablis og har en størrelse på 2675 hektar, hvilket gør den til den mest omfattende "Landsby"-appellation i Bourgogne.

Chablis ligger i Yonne regionen mellem Paris og Dijon. Denne særlige placering er en af Chablis' unikke kendetegn, ligesom det berømte terroir lavet af østersfossiler og de hårde dyrkningsforhold i regionen.

Lang pneumatisk presning af druer for at mindske risikoen for oxydation. Herefter bundfældning af urenheder.

Vinen har en lys gylden farve og en intens bouquet med mandarin og ananas der blidt fremhæves med noter af friske mandler. Smagen er frisk og overdådig med lige tilpas mineralitet og en lang vedvarende eftersmag.

Land

Frankrig

Region

Bourgogne

Distrikt

CHABLIS

Årgang

2021

Alc %

12.5

Lukning

Korkprop

Størrelse

75 cl

Antal pr. kolli

6

Druetype

Chardonnay

Anvendelse

Fisk, fed, Fjerkræ, Ost, milde, Skaldyr, Svinekød

Drueandel

Chardonnay 100%

Lagring

8 måneders fadlagring

Potentiale

1-3 år, Drikkeklar

Skala hvidvin

Tør

Tilføj til kurv antal (B2C)

0

Tilføj til kurv antal (B2B)

0