



BOUCHARD AÎNÉ & FILS CHABLIS 1. CRU VAILLONS

35340



Fisk, fed



Ost, mild



Skaldyr



Svinekød

BESKRIVELSE

Bouchard Aîné Chablis 1. cru Vaillons 2016

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. 17 marker der dækker 750 hekta er klassificeret som "Premier Cru" heriblandt Vaillons.

Vaillons 105 hektar er beliggende på Sereinflodens venstre bred i den sydvestlige del af Chablis og nyder godt af den særligt gunstige eksponering, der medvirker til at vinene får deres velfortjente og fremragende ry.

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.

Vinen har en klar gylden farve og en aroma der byder på vanilje og mocca med eksotiske undertoner. Smagen er frugtagtig og meget imødekommende med gule frugter som pære og abrikos. Eftersmagen er rund, blød og bemærkelsesværdig lang med en honningnote i afslutningen.

Land
Frankrig**Region**
Bourgogne**Distrikt**
CHABLIS**Årgang**
2019**Alc %**
13.0**Lukning**
Korkprop**Størrelse**
75 cl**Antal pr. kolli**
6**Druetype**
Chardonnay**Anvendelse**
Fisk, fed, Ost, milde, Skaldyr, Svinekød**Drueandel**
Chardonnay 100%**Potentiale**
4-8 år, Drikkeklar**Skala hvidvin**
Tør**Tilføj til kurv antal (B2C)**
0**Tilføj til kurv antal (B2B)**
0