SKJOLD BURNE

Varenummer: 0411123

2015 CHÂTEAU DE LA CHARRIÈRE CHASSAGNE MONTRACHET 1. CRU CLOS ST. JEAN

FRANKRIG, BOURGOGNE, CÔTE DE BEAUNE



Fyldig og frisk

Vinen har en klar, lys farve. Duften er præget af hvide blomster, brioche og vanille. I munden opleves vinen fyldig med en herlig friskhed i afslutningen.

Server vinen til lyst kød, fisk og skaldyr.
Serveringstemperatur: 12-13°C.

KARAKTER	Tør ● ○ ○ ○ ○	Sød
FYLDE	Let ○ ○ ○ ● ○	Kraftig

Fremstilling

Château de la Charrière Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos St. Jean er lavet udelukkende på Chardonnay, som kommer fra vinstokke med en gennemsnitsalder på 30 år. Vinstokkene står i jord, der består af kalksten og ler. Høsten sker manuelt, og der sorteres både i vinmarken og på vineriet. Druerne presses og hviler ved lav temperatur i 24-36 timer. Efter endt gæring lagrer vinen med det fine bundfald og på franske egetræsfade i 10-12 måneder, inden vinen klares og filtreres let. Vinen tappes på flasker, når månen er aftagende.

Om Producenten

Château de la Charrière ligger nær byen Santenay i den sydlige del af Bourgogne-distriktet, Côte de Beaune. Domainets marker ligger 250 meter over havets overflade, og dækker et areal på 15 ha, hvor jorden er sammensat af kalk og ler.

På skråningen er 2,5 ha af jorderne 100% beplantet med Bourgognes "store" rødvinsdrue, Pinot Noir. Vinstokkene har en gennemsnitsalder på 35 år. Det årlige høstudbytte udgør 50 hl pr. ha. Slottet er ejet af Yves Girardin, der også er ansvarlig for produktionen.