

CHARMERENDE CHABLIS SMAGEKASSE

FRANKRIG



Chablis Le Carré de César er gylden i farven. Duften er liflig med et strejf mineralitet. Det mineralske går igen i smagen, som bærer præg af de karakteristiske træk fra en Chablis-vin. Frisk og tør. Vinen har stort lagringspotentiale og kan gemmes i op til 10 år. Den perfekte ledsager til fisk og især skaldyr.

Chablis, Château de Maligny, fremstår med en smuk lys farve med sarte grønne reflekser, en tør smag med fine nuancer af citrus, græs, lidt mineralitet og en lækker fyldig fedme fra fadlagringen. En lang og vedvarende eftersmag vidner om en vin i flot balance, der vil glæde de fleste. Vinen er en fremragende ledsager til fisk, skaldyr, lyse kødretter, delikatesser og mild ost.

Chablis 1er Cru Fourchaume, Château de Maligny, har en lys, gylden farve i glasset med smukke grønne reflekser. Smagen er tør og frugtrig med en særlig understregning af vinens fornemme nuancer, her er et væld af citrus, friskslået græs, grønne æbler og en fin mineralitet. En klassisk Chablis på meget højt niveau hvor der er en unik balance mellem frugtintensiteten og en flot fylde.

En fornem ledsager til "alt godt fra havet", salat, kalvekød, kalkun og ost med nogen smag.

Om Producenten

Château de Maligny ligger i det berømte vindistrikt Chablis, midtvejs mellem Paris og Dijon, i departementet Yonne, nær byen Auxerre.

Château de Maligny kan føre sin historie tilbage til det 12. århundrede, hvor slottet var i den franske kongefamilies eje. Château de Maligny's nuværende ejer, Mr. Jean Durup, har ombygget og moderniseret slottets kældre, så de lever op til moderne krav.