

2018 HÉRITIERS SAINT-ABEL BOURGOGNE CHARDONNAY

FRANKRIG, BOURGOGNE



Delikat og liflig

Héritiers Bourgogne Chardonnay har en ren og krystallklar, let gylden farve. Duften af hasselnød med et hint af honning, smør, bregner, krydderier samt ristede kastanjer indtager næsen på behagelig vis. I smagen optræder de samme nuancer som i duften og vinen fornemmes dejlig og liflig

Héritiers Bourgogne Chardonnay passer perfekt til retter med fisk, skaldyr eller lyst kød, men vinen er også yderst delikat at nyde før maden eller til et stort udvalg af både hårde og bløde oste. Serveringstemperatur: 11-13°C.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

Druerne til vinen dyrkes i nærheden af den lille landsby Ebatty tæt på Chassagne-Montrachet og de plukkes i hånden. Vinen fremstilles efter traditionelle metoder, som det er sædvanen i Bourgogne men med brug af de nyeste teknikker.

Om Producenten

Producenten af Héritiers Saint-Abel ligger i Saint Aubin i Côte d'Or. De har dyrket vindruer siden 1885, så traditionerne og familiens viden om vinfremstilling går langt tilbage. Deres 52 vinmarker strækker sig over mere end 60 ha fordelt i 13 landsbyer i Côte de Beaune, Côte de Nuits og Côte Chalonnaise. Producenten har den største respekt for jorden og naturen og formår at fremhæve frugternes renhed og frembringe hver vinmarks unikke karakteristika i deres vine.