SKJOLD BURNE

Varenummer: 0411007

2016 GERARD TREMBLAY CHABLIS GRAND CRU VAUDESIR

FRANKRIG, BOURGOGNE, CHABLIS



Intens og fyldig

En vin med uhørt intensitet. Farven er smuk med flot gylden nuance. Duften er præget af frisk græs, mineralitet og store mængder citrusfrugt. Smagen byder på god fedme og enorm elegance. Sprød mineralitet holder vinen kørende og balancerer eftersmagen. Serveringstemperatur: 13-°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Chablis er en del af Bourgogne distriktet, men ligger isoleret Nord-vest for dette. Området var i gamle dage forbundet med resten af Bourgogne med vinmarker, men med vinlusens hærgen i Frankrig i forrige århundrede blev der ikke tilplantet på området imellem. Jordbunden i Chablis er helt speciel med meget stor mængde kalk og visse steder, store mængder af muslingeskaller. Den højeste klassifikation er Grand Cru, med 7 marker, derefter kommer 1er Cru som dækker 750 hektar. Chablis er beliggende meget nordligt, med køligt klima til følge. Det gør at Chardonnay druen her giver vine med stor mineralitet og strammere stil end i resten af Bourgogne.

Om Producenten

Gerard Tremblay er en af områdets fornemste producenter og han holder sig til de traditionelle fremstillingsmetoder for sine Chablis vine. På hans almindelige Chablis AOC bruges der ingen fadlagring og hans bedre marker, som Montmain 1er Cru, gives kun let fadlagring for at bevare den rene friske frugt i vinen. Det giver typisk Chablis med god syre og flot ren balance.