

2021 GÉRARD TREMBLAY CHABLIS

FRANKRIG, BOURGOGNE



Overdådig og generøs

Chablis, Gerard Tremblay er flot gylden i glasset med grønlig strejf, som det er karakteristisk for denne AOC. Duften er frisk og generøs. Smagen er fyldig og vedholdende. Vinen bør drikkes ung men kan gemmes i 5-15 år afhængig af, hvor og hvordan den opbevares.

Nyd vinen til lyst kød eller fisk. Serveringstemperatur: 12-13°C.

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

Fremstilling

Området Chablis er beliggende som en lille enklave nord for det egentlige Bourgogne-distrikt men er historisk set en del af dette. Her vokser kun Chardonnay-druer. Vinene bærer præg af det kølige klima og resultatet er vine, der fremstår meget elegante i stilen. Her er frugten og friskheden i fokus og fedmen i vinen kommer fra det gode terroir. Efter presning hældes mosten på tanke af rustfrit stål. Klaring ser naturligt ved hjælp af tyngdekraften og tager 12 til 24 timer. Herefter gærer vinen ved kontrolleret temperatur. Vinen lagrer 6 til 12 måneder inden aftapning.

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.

17,5/20 point

Forlaget SMAG