

Chartron & Trébuchet Chablis

Chablis'n alue on kalkkikivinen ylänkö, jonka halkovat laaksot. Premier Crus -viinien viinitarhat sijaitsevat kerrostumassa, joka on peräisin Kimmeridgian-kaudelta (noin 155 miljoonaa vuotta sitten), ja jossa vuorottelevat savi- ja kalkkikivikerrokset sekä pienet osterifossiilit kivessä. Nämä fossiilit ovat jäänteitä lämpimästä ja matalasta merestä, joka aikoinaan peitti Burgundyn alueen.

Tarhat sijaitsevat Pohjois-Burgundiassa lähellä Auxerreä, viinitarhat ovat pienen joen varressa, jonka nimi on Serein.

Rypäleet puristetaan heti saapuessaan viinitilalle. Asettuminen, kylmäsäilytys 48 tuntia. Käyminen ruostumattomissa terästankeissa, lämpötilansäätö 16/20°C säilyttääkseen aromit. Kypsyminen ruostumattomissa terästankeissa hiivoilla 8-10 kuukautta säännöllisellä sekoituksella saavuttaakseen syvyyttä ja monimutkaisuutta.

Tuotetiedot

Maa: Ranska

Tuontantoalue: Bourgogne

Tuottaja: Chartron & Trébuchet

Rypäle/rypäleet: Chardonnay

Vuosikerta: 2023

Sokeri: 2g/l

Alkoholi: 12,5%

Pullokokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Alko ID: 905296

Väri: Oljenkeltainen

Tuoksu: Valkoisia kukkia, johon yhdistyy miellyttävä mineraalisuus, luoden moniulotteisen aromikokonaisuuden.

Maku: Kuiva, hyvin tasapainoinen ja jälkimaku sitruksinen ja raikas

Ruokasuositukset: Aperitiivi, Juusto, Kala, Kasvisruoka

