

CHABLIS

Domaine Vrignaud

Hvidvin – fra
BOURGOGNE

TØR



Sagt & skrevet:

- "Tiltalende Chardonnay-drevet Chablis."
Jacqueline Friedrich,
THE WINES OF FRANCE
- "Et stenet, mineralsk underlag markerer denne stålsatte Chablis, med citron, æble og jordaroma, der stemmer i for at give den overordnede harmoni. Den lange finish viser noter af østers og friskpresset citron."
Bruce Anderson,
WINE SPECTATOR

Notabelt godt afbalanceret med en levende syre og noter af sprød frugt – en klassisk Chablis-profil med perfekt balance mellem friskhed og rigdom!

Chardonnay (100%)

Appellation: Chablis

Ejer: Familien Vrignaud

Ledelse: Guillaume Vrignaud

Miljøpolitik: Økologisk vinavl

Ejendom: 29 ha

Vinmarker: 13,88 ha anvendes til den traditionelle Chablis

Markbeliggenhed: I Chablis på skråningerne mod nordøst og på plateauerne

Jordbund: Kimmeridge-kalk

Plantetæthed: 5.600 vinstokke pr. ha

Vinstokkenes gennemsnitsalder: 30 år

Markarbejde: Fjernelse af knopskud, udbyttereduktion

Høstmetode: Maskinel, hvert plot høstes og vinificeres separat, så potentialet i de forskellige terroirs kan udtrykkes

Vinifikation: Naturligt gæring i 5 måneder på temperatur-regulerede tanke, malolaktisk gæring, hver *cuvée* vurderes for sig for at opnå den optimale blend af de forskellige terroirs

Lagring: 8 måneder på bæremen på rustfri ståltanke

Restsukker: 1,5 g/l *

Vinsyre: 4 g/l *

Udbytte: 56 hl/ha *

Produktion: 50.000 flasker * – domaineaftappet

* kan variere med årgangen

✓ **Velegnet til fisk og skaldyr**

– **prøv den til røget ål, marineret laks, omelet med tun, snegle, charcuteri, gedeoste og oste fra Gruyère**

✓ **Bedst fra 3 til 5 år efter høst – kan henlægges i op til 10 år**

✓ **Nydes ved 12 °C**



Domaine Vrignauds traditionelle Chablis kommer fra et stort ler- og kalkstensplateau, der giver vinen al dens mineralitet. De væsentligste marker er Champréaux og la Bralée – førstnævnte giver mineralitet og finesse, mens den anden bidrager med rundhed og noter af frisk frugt.

Familien Vrignaud har været vinavlere i fem generationer i landsbyen Fontenay-près-Chablis. Siden 1999 har Guillaume Vrignaud stået for driften, som i dag naturligvis er økologisk.

