

# Jean Marc Brocard Chablis Organic



## PÄRITOLU

Prantsusmaa, Burgundia, Chablis  
– tõenäoliselt tuntuim piirkond valgetele veinidele Prantsusmaal.

## TOOTJA

JEAN-MARC BROCARD

## VIINAMARJAD

100% Chardonnay  
– peamine hele viinamarjasort Burgundias, millest valmistatakse kuivi valgeid veine.

## VEIN

Keskmise täidlusega, kuiv, mineraalne valge vein  
– värvilt roheka helgiga kahvatukollane;  
– aroom on peen, mineraalselt värske tsitruselise happesusega. Tunda on kollaseid õunu, heledaid luuvilju, nektariine, merevetikaid koos teokarpidega ja märja kivi ning kriidi lõhna;  
– maitse on kuiv, keskmise täidlusega ja erksa tsitruselise happega. Tunda kollaseid õunu, virsikuid, tooreid kollaseid ploome ning värskeid nektariine koos sidrunikoore mörkjusega. Järelmaitse pikk, mineraalne ja elava tsitruselise happega;  
– viinamarjad on orgaaniliselt ja biodünaamiliselt kasvatatud J.M. Brocardile kuuluvas Sainte Claire veinivalduses. Vein on malolaktiliselt fermenteeritud suurtes neutraalsetes tammevaatides ja laagerdub 2 kuud pärmisademel (Sur lie);  
– veinikeldris säilitamiseks 4 – 6 aastat arvestades marjade korjeaastat

## VEINI SOOVITUS

Eelroad linnulihast, värsked kalaroad, lõhecarpaccio, austrid, kammkarp, karploomad, grillitud valge kala, valged kastmed, pehmed valgehallituse juustud

## SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult, 9 - 11 °C, bordeaux' tüüpi veiniklaasidest.

## ALKOHOLISISALDUS

12,5 %

## MAHT

0.75L / kasti 6



3436800012214