

# Jean Marc Brocard Chablis Preimer Cru "Vau De Vey"



## PÄRITOLU

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

## TOOTJA

JEAN-MARC BROCARD

## VIINAMARJAD

100% Chardonnay  
– peamine hele viinamarjasort Burgundias;  
– parimalt Chablis pinnaselt – Kimmeridgian lubjakivi;  
– 30-aastased viinapuud

## VEIN

Keskmise täidlusega kuiv ja mineraalne valge vein  
– värvilt roheka alatooniga kahvatukollane;  
– aroom on peen, värske ning õrnalt kreemjas. Tunda on küpseid kollaseid õunu, aimatavat vürtsikust, kollaseid ploome ja aprikoosi. Aroomi lõpp mineraalselt tsitruseline;  
– maitse on keskmise täidlusega, puuviljane ja värske erkha happega. Tunda kollaseid õunu, heledaid luuvilju, virsikuid ja aprikoose koos sidrunikoore mõrkjusega. Järelmaitse pikk, täidlaselt mineraalne, värske ja erkha tsitruselise happega;  
– vein ei ole laagerdunud tammevaatides, aga on malolaktiliselt fermenteeritud ja laagerdub 2 kuud pärmisademel (Sur lie). Viinamarjad pärinevad Vau de Vey nimelisest 1er cru klassifikatsiooniga veiniaiast.

## VEINI SOOVITUS

Linnulihast eelroad, värsked kalaroad, lõhecarpaccio, austrid, kammkarp, karploomad, grillitud valge kala, valged kastmed, pehmed juustud.

## SERVEERIMISTEMPERatuur

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

## ALKOHOLISISALDUS

12,5 %

## MAHT

0.75L / kastis 6



3436802170417