



# NAUTIMUS

## 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 erksa happega. Tunda kollaseid õunu, heledaid luuvilju, virsikuid ja aprikoose koos sidrunikoore mõrkjusega. Järelmaitse pikk, täidlaselt mineraalne, värske ja erksa 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