

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