

# Jean Marc Brocard Chablis



## 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 värskaid nektariine koos sidrunikoore mõrkjusega, Järelmaitse pikk, mineraalne ja elava tsitruselise happega.  
– Vein on kääritatud roostevabast terasest vaatides, malolaktiliselt fermenteeritud suurtes neutraalsetes tammevaatides ja laagerdub 2 kuud pärmisademel (Sur lie).

## 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, 0.375L / kasti 12, 0.375L / kasti 6



3436804110411



3436804110442



7512213037KS0001