



# NAUTIMUS

## 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 / kasti12, 0.375L / kasti6



3436804110411



3436804110442



7512213037KS0001