

# Julien Brocard, Chablis, „La Boissonneuse“



## PÄRITOLU

Prantsusmaa, Burgundia, Chablis

## TOOTJA

JEAN-MARC BROCARD

## VIINAMARJAD

100% Chardonnay

– Peamine hele viinamarjasort Burgundias

## VEIN

Keskmise täidlusega, kuiv, mineraalne valge vein

– värvilt , roheka helgiga kahvatukollane;

– aroom on peen, värske, intensiivselt kreemjas. Tunda on küpseid kollaseid õunu, vetikaid, märga kivi ja kriiti, aimatavat võrsikust koos heledate luuviljadega. Aroomilõpp mineraalsuselt tsitruseline;

– maitse on keskmise täidlusega, küpselt puuviljane ja värske erksa tsitruselise happega. Tunda kollaseid õunu, virsikuid koos sidrunikoore mõrkjusega. Järelmaitse pikk, mineraalselt torkiv ja erksa tsitruselise happega;

– viinamarjad on kasvatatud orgaanilisi-biodünaamilisi põllumajandustavasid järgides „La Boissonneuse“ nimelises Julien Brocardile kuuluvas veiniaias. Vein on kääritatud roostevabast terasest vaatides, on malolaktiliselt fermenteeritud ja areneb mõnda aega pärmisademel (Sur lie) suurtes neutraalsetes tammevaatides;

– arengupotentsiaali veinikeldris 7–12 aastat, arvestades marjade korjeaastat.

## VEINI SOOVITUS

Eelroad linnulihast, värsked kalaroad, lõhecarpaccio, austrid, karploomad, grillitud valge kala, valged kastmed, pehmed juustud.

## SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult, 10-12°C bordeaux´ tüüpi veiniklaasidest

## ALKOHOLISISALDUS

12,5 %

## MAHT

0.75L / kasti 7, 1.5L / kasti 3



7100040006062



7512014150KS0001