Vectura ID: 137752
EPD ID: 4239521
Vinmonopol ID: 1985101
Selection:
Bestillingsutvalg

Volume: 750 ml
Packaging: Glassflaske
Cork Type: Naturkork
Quantity per box: 12

Dom. de la Mandeliere Chablis 1er Cru Les Fourneaux

France, Burgund - Chablis
Vintage: 2014

Appellation: AOC Chablis 1er Cru
Type: White Wine,
Producer: Domaine de la Mandeliere

Harvest: Innhøsting for hånd.
Wine Making / Production Method: Tradisjonell vinifikasjon med i temperaturkontrollerte ståltanker med naturgjær.
Aging: 90% av vinen ligger på bunnfallet i 12 □ 18 måneder i ståltanker og 10% lagres på 500 l brukte franske eikefat.

About the Product: Druene kommer fra vinstokker som er i snitt 65 år gamle. Jordsmonnet består av leire og Kimmeridgian kalkstein, fra 1er Cru vinmark- en □Les Fourneaux.

Color: Gulgrønn.
Aroma: Uttalt mineralpreg, våt og tørr stein, dempet frukt, med luft åpner den seg betydelig med mye frukt, mer mineraler og svakt fat.
Taste: Følger duften, veldig ung og fast, med luft viser den mer fylde og rikdom, masse mineralpreg, integrert eik, sitter godt og lenge med tydelig mineralpreg.

Storage: Konsumklar, men kan oppbevares i opp til 9 år.

Grapes / Ingredients: 100% Chardonnay
Residual Sugar: 0,4 g/l **Acid**: 7,8 g/l **Alcohol**: 13 %

Goes Well With:

Serving Tempeture: 8-11 °C