



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Chablis 1^{er} Cru 2015

PRODUCENT:	Garnier & Fils	DRUVA:	Chardonnay
HEMSIDA :	www.chablis-garnier.com	ALKOHOL:	12,7 %
OMRÅDE:	Bourgogne, Frankrike	SOCKER:	<1 g
JORDBRUK:	Sustainable	SYRA:	3,6 g
FÖRSLUTNING:	Kork		

OM VINET

DOFT:	Aromatisk och citronfruktig med blommighet av rosor och inslag av klippt gräs
SMAK:	Koncentrerat av nektarin och mogen frukt med välbalanserad syra och en torr, mineralisk eftersmak med liten sälta
VINIFIERING:	Musten kallfermenterar i ståltank i 120 dagar med naturlig jäst och 100% malolaktisk fermentering.
LAGRING:	30% mognar på ståltank på jästfällningen och 70% i gamla fat under 16 månader.
PASSAR TILL:	Fisk och skaldjur samt lagrade hårdostar. Syrliga tillbehör som beurre blanc-sås eller vinäggrett



OM PRODUCENTEN

Vinrankorna i detta vin är 35 år gamla. Garnier drivs av de två bröderna Xavier och Jérôme Garnier som strävar efter att göra traditionella viner så naturligt som möjligt. Totalt äger bröderna 23 ha vingårdar från Petit Chablis till Grand Cru. Här ingår Kimmeridgeleran i jordmånen samt på djupet kalksten. Sluttningarna är idealiska för vinrankornas rötter och dränering samt erbjuder en bra exponering för sol och värme. Garniers viner är mycket ambitiösa och har fått flertalet utmärkelser i Frankrike och internationellt.