



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Chablis AOC 2015

PRODUCENT:	Garnier & Fils	DRUVA:	Chardonnay
HEMSIDA :	www.chablis-garnier.com	ALKOHOL:	12,7 %
OMRÅDE:	Bourgogne, Frankrike	SOCKER:	2,1 g
JORDBRUK:	Sustainable	SYRA:	3,7 g
FÖRSLUTNING:	Kork		

OM VINET

DOFT: Ren och citronfruktig med blommighet och inslag av klippt gräs

SMAK: Mycket fruktigt av nektarin och välbalanserad syra med en torr, mineralisk eftersmak

VINIFIERING: Vinrankorna är mellan 15-30 år gamla. Musten kallfermenterar i ståltank runt 150 dagar med naturlig jäst och 100% malolaktisk fermentering.

LAGRING: Vinet mognar på ståltank på jästfällningen i 11 månader.

PASSAR TILL: Fisk och skaldjur samt lagrade hårdostar. Sylriga tillbehör som beurre blanc-sås eller vinägrett



OM PRODUCENTEN

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. Slutningarna 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.