



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM  
VINHANDEL

## Chablis 1er Cru Fourchaume 2015 Garnier

<b>PRODUCENT:</b>	Garnier & Fils	<b>DRUVA:</b>	Chardonnay
<b>HEMSIDA :</b>	<a href="http://www.chablis-garnier.com">www.chablis-garnier.com</a>	<b>ALKOHOL:</b>	12.8 %
<b>OMRÅDE:</b>	AOC Chablis 1er Cru, Bourgogne	<b>SOCKER:</b>	1.7 g/l
<b>JORDBRUK:</b>	Sustainable	<b>SYRA:</b>	3.79 g/l
<b>FÖRSLUTNING:</b>	Kork		

### OM VINET

<b>DOFT:</b>	Frisk, aromatisk, citruszest.
<b>SMÅK:</b>	Inledningsvis en kraftfull syra som följs av en mogen frukt och lång eftersmak.
<b>VINIFIERING:</b>	Musten kallfermenterar i ståltank i 90 dagar med naturlig jäst och 100 % malolaktisk fermentering. Lagras med jästfällningen. Klarning sker med bentonit.
<b>LAGRING:</b>	60 % på ekfat, 25 hl foudre de chêne, 40 % på ekfat, 600 l fûts under 16 månader.

### 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.

