



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM  
VINHANDEL

## Chablis Grand Cru Les Clos 2014

<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>	12,6 %
<b>OMRÅDE:</b>	Bourgogne, Frankrike	<b>SOCKER:</b>	1,3 g
<b>JORDBRUK:</b>	Sustainable	<b>SYRA:</b>	4,7 g
<b>FÖRSLUTNING:</b>	Kork		

### OM VINET

<b>DOFT:</b>	Aromatisk av saltorkade stenar och citronfruktig med och inslag av ostronskal
<b>SMAK:</b>	Koncentrerat av mogen citrus med välbalanserad syra och en torr, stor mineralitet med liten sälta
<b>VINIFIERING:</b>	Musten kallfermenterar i ståltank i 120 dagar med naturlig jäst och 100% malolaktisk fermentering.
<b>LAGRING:</b>	Lagras på gamla ekfat under 22 månader. Spara gärna till 2019 och framåt.
<b>PASSAR TILL:</b>	Smakrik fisk som piggvar med löjrom eller rôtisserigrillad majstupp och smörstinn potatispuré.

### 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.

