



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Petit Chablis 2018

PRODUCENT:	Garnier & Fils	DRUVA:	Chardonnay
HEMSIDA :	www.chablis-garnier.com	ALKOHOL:	12,2 %
OMRÅDE:	Bourgogne, Frankrike	SOCKER:	2,7 g
JORDBRUK:	Sustainable	SYRA:	3,5 g
FÖRSLUTNING:	Kork		

OM VINET

DOFT:	Ren och citronfruktig med blommig ton
SMAK:	Initialt fyllig och gulfruktigt med frisk syra med liten sälta i slutet
VINIFIERING:	Musten kallfermenterar i ståltank i 120 dagar med naturlig jäst och 100% malolaktisk fermentering.
LAGRING:	Vinet mognar på ståltank på jästfällningen i 6 månader.
PASSAR TILL:	Lax och räkor. Syrliga tillbehör som hollandaisssås 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. 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.

