



## Chablis Grand Cru, Valmur , 2014 SLUTSÅLD

465:-

372:- exkl moms

Artikelnummer: BS-CHB1405

Typ: Vita och rosé

Producent: Maison Jean Claude Bessin

Land: Frankrike

Region: Bourgogne

Distrikt: Chablis

Förpackning: Flaska

Storlek: 750 ml

Alkoholhalt: 13%

Serveras vid: 12-14

Druvor: 100% Chardonnay

Årgång: 2014

Klassificering: Chablis Grand Cru

**Vinification:** Skörden pressas försiktigt i en pneumatisk press. Fermentering med naturlig jäst sker simultant i temperaturstyrda tankar och ekfat. Malolaktisk jäsning ger ett mjukare vin.

**Växtplats och jordmån:** Valmur ligger strax norr om Staden Chablis mitt i Grand Cru-området intill Les Clos. En kalkrik lera, (kimmeridge) täcker kalksten bildad under den geologiska Juraeran för 150 miljoner år sedan.

**Mognadslagring:** Mognar på jästresterna i ekfat eller tank under 6 månader efter det att den malolaktiska jäsningen upphört. Därefter blandas tank och fat till en cuvée och

buteljering sker efterföljande år. Ca 20 % av vinet ligger på ekfat varav 90 % är nya. Drickes bäst 2015-2025.

**Skörd:** Utvecklingen går mot ekologisk odling och mer naturnära metoder. Jordlagret luckras med plog och skörden görs för hand. Insektgifter ersätts av biologiska metoder som "confusion sexuelle". Skördeuttag ca 25 hl/ha. 6-8000 stockar/ha vilka i snitt är minst 50 år gamla.

**Avsmakning:** Färg: Ljust gul. Doft: Elegant, återhållsam, grön frukt, päron, äpplen, citrus, persika. Smak: Djup, medelfyllig, något smörig, citrus, lime, mineraler, salt och ostronskal. Ihållande och komplex knastertorr avslutning.

**Innehåll:** Socker 1 g/l Syra 7,5 g/l Svaveldioxid E220

---