



Pouilly-Fuissé, Les Champs, 2011, SLUTSÅLD

315:-

252:- exkl moms

Artikelnummer: TH-PFB1106

Typ: Vita och rosé

Producent: Domaine Thibert Père & Fils

Land: Frankrike

Region: Bourgogne

Distrikt: Pouilly-Fuissé

Förpackning: Flaska

Storlek: 750 ml

Alkoholhalt: 13%

Serveras vid: 11-13

Druvor: 100% Chardonnay

Årgång: 2011

Klassificering: AOC Pouilly-Fuissé

Vinification: Mineralkaraktär gör att skaldjur som hummer och havskräfta passar utmärkt., men även fisk och ljust kött går bra.

Växtplats och jordmån: Jordmånen består av lera och kalksten. Vingården sköts efter naturliga och traditionella metoder. Ca 1/3 av vingårdarna odlas ekologiskt och för de resterande gårdarna används minimalt av kemiska medel.

Mognadslagring: Under de första 11 månaderna lagras vinerna i fat av fransk ek varav 20 % är nya. Därefter dras de om till rostfria stålfat och mognar där i ytterligare 9 månader. Bäst att dricka 5-10 år från skörd.

Skörd: Vid full mognad. Skördeuttag ca 40 hl/ha.
Plantering ca 8500 stockar/ha, snitt 40 år gamla.

Avsmakning: Färg: Ljust gul med gröna skiftningar. Doft: Ren, frisk, intensiv. Citrus, något kryddig och med nyanser av rostade fat. Smak: Frisk syra, citrusfrukter, päron. Generös, medelfyllig, koncentrerad. Mineraler som blir tydliga i mycket långt avslut.

Innehåll: Socker <2 g/l Syra g/l Svaveldioxid E220
