



## Pouilly-Fuissé, Les Cras, 2011, SLUTSÅLD

309:-

247,20:- exkl moms

Artikelnummer: TH-PFB1108

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: Vinerna fermenteras i ekfat. Efter lagring filtreras vinerna lätt eller inte alls. Härigenom bevaras frukt och mineralkaraktär på bästa sätt.

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

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 inom 4-10 år från skörd.

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

Avsmakning: Färg: Ljust gul med gröna skiftningar. Doft: Ren, rik, frisk. Päron, äpple, persika. Diskret fatkaraktär. Smak: Elegant, mineralisk, päron, äpple, persika. Generös, medelfyllig, koncentrerad och mycket välbalanserad. Knastertorr med lång ihållande avslutning.

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

---