Domaine de la Motte

Chablis Premier Cru ”Beauroy”

Beauroy är en snyggt ekad Chablis som är rund och välbalanserad i stilen, med dofter av smörat rostat bröd och med smaker av rik stenfrukt, klassiska mineraltoner och fräsch citron i finishen.

Ett härligt vin att njuta till skaldjur och eleganta fiskrätter.

Årgång	2019
Druvor	100% Chardonnay
Alkoholhalt	13,5%
Växtplats och jordmån	Chablis Premier Cru Beauroy bredvid sjön Beine, vetter mot sydost med vit lera och kritajord som ger vinet längd.
Skörd	Druvorna skördas för hand
Vinframställning	Pressning, alkoholjäsning i 15 dagar, malolaktisk jäsning i ståltank i 5 veckor.
Mognadslagring	Pressning, alkoholjäsning 15 dagar i ekfat, malolaktisk jäsning fem veckor i ekfat därefter lagras delar av vinet på ekfat.
Restsocker	1,1 g/L
Syra	3,65 g/L
Servering	8-10 °C
Avsmakning	Aromer av rostade mandlar och vanilj. Smak av mogna frukter, citrus, persika och nektarin med utvecklade toner av honung, rostat bröd och vanilj. Fin mineralitet och syra med lång finish.
Passar till	Skaldjur och eleganta fiskrätter.
Lagringspotential	Minst 5-10 år
Förpackning	Flaska 750 ml
Pris exkl moms	Flaska 219 kr

Idylliska Smaker

Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

www.idylliskasmaker.se
info@idylliskasmaker.se

Ida +46 76 305 99 83
Mikael +46 73 9416506