



Domaine de la Motte

Chablis Premier Cru "Vau-Ligneau"

Chablis från Grand Cru-läge där de 40-åriga vinstockarna i syd-sydostläge på vita lerjordar ger vinet längd, finess och elegans. En mogen Chablis med pigg syra.

"Vau-ligneau", som betyder liten dal, är en av de senaste Premier Crus i Chablis som nått denna status för att konsekvent producera fantastiska kvalitetsviner.

Perfekt med rökt lax eller foie gras.



Årgång	2019
Druvor	100% Chardonnay
Alkoholhalt	13,5%
Växtplats och jordmån	40 år gamla vinstockar i odlingar utanför byn Beine, syd-sydostläge på vita lerjordar.
Skörd	Hälften skördas för hand och hälften med maskin.
Vinframställning	Pressning, alkoholjäsning i 15 dagar, malolaktisk jäsning i ståltank i 5 veckor.
Mognadslagring	70% i ståltank och 30% i ekfat i 11 månader.
Restsocker	1,1 g/L
Syra	3,87 g/L
Servering	8-10 °C
Avsmakning	Aromer av citrus, äpple, persika och nektarin. Torr, fräsch, lätt smörig smak med äpple, citron, lime, grapefrukt och mandel. Lång finish.
Passar till	Smakrika fiskrätter, skaldjur, kyckling med krämig sås, rökt lax, foie gras.
Lagringspotential	Minst 5-10 år
Förpackning	Flaska 750 ml
Pris exkl moms	Flaska 219 kr