Domaine de la Motte

Chablis Vieilles Vignes

Komplex och smakrik Chablis som får sitt uttryck från minst 50-åriga vinstockar. Underbart komplex med mogen frukt, samtidigt som vinet behåller energi och friskhet i en lång finish.

”Vieilles Vignes” betyder ungefär gamla vinrankor, som när de sköts väl ger mindre frukt och har ett djupgående rotsystem som ger druvorna en helt annan smakrikedom, struktur och djup.

Årgång	2019
Druvor	100% Chardonnay
Alkoholhalt	13%
Växtplats och jordmån	Vinstockar i odlingar utanför byn Beine, exponerade i sluttningar som vetter mot norr på kalkrik lerjord. Små, koncentrerade och aromatiska druvor från vinstockar med låg avkastning ger ett vin med exceptionell rundhet.
Skörd	Skörd med maskin för att bevara druvornas fräschör och renhet.
Vinframställning	Pressning, alkoholjäsning i 15 dagar, malolaktisk jäsning i ståltank i 5 veckor.
Mognadslagring	90% i ståltank och 10% i ekfat i 8-12 månader. Den lätta ekningen gör vinet rundare och fylligare men ger ingen upplevd ekfatskaraktär.
Restsocker	3,3 g/L
Syra	3,64 g/L
Servering	8-10 °C
Avsmakning	Aromer av citrus, grönt äpple och bakat äpple. Smaker av härlig stenfrukt där vinstockarnas ålder bidrar till smakens komplexitet, rikedom och djup. Lång och fräsch finish.
Passar till	Perfekt till ostron och en bra matchning med krämiga fisk- och kycklingrätter, moussaka, spenat- och ricottapaj, milda ostar.
Lagringspotential	Minst 5-10 år
Förpackning	Flaska 750 ml, Magnum 1 500 ml
Pris exkl moms	Flaska 175 kr, Magnum 355 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