



# Domaine de la Motte

## Chablis

En traditionell Chablis med ett fint uttryck för vingårdens odlingar på kalkrika lerjordar utanför byn Beine.

Halmgul färg. Doften är elegant och balanserad, fräsch och livlig med blommiga och mineraliska toner, citrus, gröna äpplen och inslag av honung. Smaken har en vacker fräschör, komplexitet och finess och är generöst fruktig med inslag av citrus och gröna äpplen. Eftersmaken är lång och uppfriskande.

Utmärkt som aperitif och mångsidigt matvin till fågel, vitt kött, fisk och skaldjur, kyckling med krämig sås, lätt kryddade asiatiska rätter eller milda ostar.

<b>Årgång</b>	2021
<b>Druvor</b>	100% Chardonnay
<b>Alkoholhalt</b>	13%
<b>Växtplats och jordmån</b>	Vingårdens odlingar utanför byn Beine med upp till 50 år gamla vinstockar, exponerade i sluttningar som vetter mot norr och söder på kalkrik lerjord från Kimmeridgian-perioden.
<b>Skörd</b>	Druvorna skördas i slutet av september.
<b>Vinframställning</b>	Försiktig pressning följt av fermentering i 15 dagar, därefter malolaktisk jäsning i ståltank under 5 veckor.
<b>Mognadslagring</b>	Ståltank. 10% av vinet ekfatlagras för att ge vinet fyllighet och balans.
<b>Restsocker</b>	<1 g/L
<b>Syra</b>	3,82 g/L

<b>Servering</b>	8-10 °C
<b>Avsmakning</b>	Halmgul färg. Doften är elegant och balanserad, fräsch och livlig med blommiga och mineraliska toner, citrus, gröna äpplen och inslag av honung. Smaken har en vacker fräschör, komplexitet och finess och är generöst fruktig med inslag av citrus och gröna äpplen. Eftersmaken är lång och uppfriskande.
<b>Passar till</b>	Utmärkt som aperitif och mångsidigt matvin till fågel, vitt kött, fisk och skaldjur, kyckling med krämig sås, lätt kryddade asiatiska rätter eller milda ostar.
<b>Lagringspotential</b>	Utmärkt att dricka nu men utvecklas med lagring i minst 5-7 år.
<b>Förpackning</b>	Flaska 750 ml, Magnum 1 500 ml



## Domaine de la Motte

**Beine, Chablis | Vinmakare Bernard och Adrien Michaut**

Vingården Domaine de la Motte i Chablis är familjeägd och har överlämnats från far till son sedan 1950. Nuvarande vinmakare Bernard Michaut driver gården tillsammans med sin son Adrien. Domaine de la Motte blev 2013 utvalda till "IWSC French Wine Producer of the Year".

Vingården är känd i området för att producera koncentrerade, mineraliska och mycket precisa viner som återspeglar Chablis speciella terroir. Vinodlingarna omfattar 25 hektar med vinstockar i olika lägen på de båda jordmånerna som förekommer i Chablis; Kimmeridge och Portland. Vinodlingarnas olika lägen möjliggör en stor variation av gårdens viner, alla av hög kvalitet.

Domaine de la Motte framställer sina viner med stor respekt för naturen och vingården har den högsta nivån av den franska certifieringen "Hight environmental Value" (HVE).

Gårdens viner väljs regelbundet ut av Bourgognes mest anrika vinorganisation Tastevinage, som varje år gör ett noggrant urval av viner som på grund av sin integritet, personlighet och obestridliga kvalitet uppnår kriterierna för kvalitetsstämpeln "Confrérie des Chevaliers de Tastevin".

*Idylliska Smaker*

**Idylliska Smaker AB**  
Gelbgjutargatan 5  
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

[www.idylliskasmaker.se](http://www.idylliskasmaker.se)  
[info@idylliskasmaker.se](mailto:info@idylliskasmaker.se)

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