2016 CHÂTEAU DE MALIGNY CHABLIS CARRÉ DE CÉSAR HALVFLASKE

FRANKRIG, BOURGOGNE, CHABLIS



En typisk Chablis, mineralsk og intens

Chablis Le Carré de César er gylden i farven. Duften er liflig med et strejf mineralitet. Det mineralske går igen i smagen, som bærer præg af de karakteristiske træk fra en Chablis-vin. Frisk og tør. Vinen har stort lagringspotentiale og kan gemmes i op til 10 år.

Den perfekte ledsager til fisk og især skaldyr.
Serveringstemperatur: 12-14°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Vinen er lavet udelukkende på Chardonnay fra perfekt beliggende vinmarker med særligt gunstige jordforhold. Jorden består af kalkholdig mergel, som ligeledes indeholder en stor mængde maritime fossiler, så som østers. Såvel gæring som lagring sker på tanke af rustfrit stål eller af glasfiber. På denne måde bevares så meget af druens naturlige smag og duft

Om Producenten

Château de Maligny ligger i det berømte vindistrikt Chablis, midtvejs mellem Paris og Dijon, i departementet Yonne, nær byen Auxerre.

Château de Maligny kan føre sin historie tilbage til det 12. århundrede, hvor slottet var i den franske kongefamilies eje. Château de Maligny´s nuværende ejer, Mr. Jean Durup, har ombygget og moderniseret slottets kældre, så de lever op til moderne krav.