

2017 GÉRARD TREMBLAY CHABLIS 1. CRU MONTMAIN

FRANKRIG, BOURGOGNE, CHABLIS

Frisk og balanceret med lang eftersmag

Chablis 1er Cru, Montmain, Gerard Tremblay er flot gylden i glasset. Duften er frisk og præget af grønne bær og en anelse fadlagring. Smagen er meget intens med friske æbler, og en god balance. Flot lang eftersmag afslutter denne Chablis 1er Cru.

Dette vil være en flot ledsager til kraftfulde fiskeretter og lyse kødretter og tørre oste. Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Denne Chablis kommer fra premier cru marken "Montmain" der er beliggende på skråningerne nord for selve Chablis by. Området Chablis er beliggende som en lille enklave nord for det egentlige Bourgogne distrikt, men er historisk set en del af dette. Her er kun beplantet med Chardonnay druer. Vinene bærer præg af det kølige klima. Vi befinder os så nordligt som det er muligt at dyrke Chardonnay og stadig opnå modne druer. Resultatet er vine der fremstår meget elegante i stilen, sjældent fadlagret. Her er frugten og friskheden i fokus og fedmen i vinen kommer fra det gode terroir.

Om Producenten

Gerard Tremblay er en af områdets fornemste producenter og han holder sig til de traditionelle fremstillingsmetoder for sine Chablis vine. På hans almindelige Chablis AOC bruges der ingen fadlagring og hans bedre marker, som Montmain 1er Cru, gives kun let fadlagring for at bevare den rene friske frugt i vinen. Det giver typisk Chablis med god syre og flot ren balance.

