2017 CHÂTEAU DE MALIGNY CHABLIS 1. CRU FOURCHAUME

FRANKRIG, BOURGOGNE, CHABLIS



Elegant og harmonisk

Chablis 1er Cru Fourchaume, Château de Maligny, har en lys, gylden farve i glasset med smukke grønne reflekser. Smagen er tør og frugtrig med en særlig understregning af vinens fornemme nuancer, her er et væld af citrus, friskslået græs, grønne æbler og en fin mineralitet. En klassisk Chablis på meget højt niveau hvor der er en unik balance mellem frugtintensiteten og en flot fylde.

En fornem ledsager til "alt godt fra havet", salat, kalvekød, kalkun og ost med nogen smag. Serveringstemperatur: 12-14°C.

KARAKTER	Tør ● ○ ○ ○ ○	Sød
FYLDE	Let ○ ● ○ ○ ○	Kraftig

Fremstilling

Druerne er høstet fuldmodne i den 3. uge i september. Vinifikationen er traditionel og gæringsprocessen finder sted ved en nøje overvåget temperatur for at bevare den friske frugt i den endelige vin. Indtil aftapningen på flaske har vinen lagret på rustfri ståltanke.

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.