



URSPRUNGSLAND

Frankrike



Art. nr	Volym ml	Fl/krt
50756	750	6



Domaine Gautherin Chablis

Bourgogne



Årgång
2018

Alkohol
13% vol

Gautherins fantastiska lägen och mångfald av vingårdar gör dem till en komplett Chablisproducent. De levererar hantverk i varje flaska.

— Yohan Adell von Corswant

DRUVOR

100% Chardonnay

TILLVERKNING/ODLING

Druvorna till Gautherins Chablis skördas för hand i de olika gårdarna runt om Chablis. Den för området typiska jordmånen Kimmeridge finner man i de södra vingårdarna och norrut är det Portlandia som dominerar. Den kalkrika jorden bidrar till den typiska mineraliteten man finner i vinerna från Chablis. Vinet får jäsa på ståltankar i mognar sedan på sin jästfällning i 10 – 11 månader innan buteljering.

KARAKTÄR

Elegant och doft av citruszest, akacia, ängsblommor och rökiga toner av flinta. Den typiska mineraliteten finns i smaken med friska citrustoner. Den eleganta komplexa smaken har bra attack och balanseras upp av syrans fräschör.

PASSAR TILL

Skaldjur som ostron, krabba och räkor är självklara matchningar. Ugnsbakad fisk, krämig kycklingryta och Comtéost är andra härliga kombinationer.

OM PRODUCENTEN

Från byn Chablis med 2500 invånare kommer kanske världens mest berömda vita viner. Här har familjen Gautherin drivit vinodlingar i många generationer och idag är det sonen Adrien men sin pappa Alain som förvaltar familjens historia med prisbelönta och välrenommerade viner från några av Chablis bästa lägen. Sedan tidigt i historien har Domaine Raul Gautherin haft lotter i de mest prestigefyllda Grand Cru lägena Vaudésirs, Les Clos och Grenouilles.

GASTRODEV

Sans Frontières

Med reservation för ändringar
gastrodev.se

