

Chablis Racines 2023



Druesort:	Chardonnay
Smagsprofil:	Tør/mineralsk
Alkoholindhold:	12,5%
Vinstokkes alder:	Gennemsnit 45 år

Vinen

Denne vin fra Chablis-appellationen stammer fra en udvælgelse af to parceller med over 45 år gamle vinstokke nær Vaucoupins. Gamle vinstokke, der giver en intens vin med en kompleks næse præget af modne citrusfrugter og en livlig, mineralsk og lang eftersmag.

Vinen er vinificeret i temperaturstyrede ståltanke, hvor den gennemgår både alkoholisk og malolaktisk gæring, derefter klaring med bentonit og filtrering. Næsen byder på friske og indbydende noter af hvide frugter (fersken). En fyldig, tæt og dyb vin, der allerede viser stor bredde i munden.

En kompleks, balanceret, rig og generøs Chablis, der vil overraske i samspil med visse oste (f.eks. gedeost) samt grillede eller saucede fiskeretter. Denne vin forener mineralitet og rigdom og kan nydes nu eller gemmes i –5 år efter høståret

Anbefalet serveringstemperatur:	12-14 C
--	---------