

Sigva

Chablis Bernard Michaut

Artikelnummer: X5072BM0101

Ursprung: Chablis

Druva: Chardonnay

Årgång: 2024

Volym: 750 ml

Förpackning: Glasflaska

Kategori: Vitt vin



Smakbeskrivning:

Chablis Bernard Michaut 2023 kännetecknas av en frisk och livlig syra, med tydliga mineraltoner och subtila inslag av citrusfrukter. Vinet är torrt och elegant, med en ren och uppfriskande avslutning som speglar terroiren i Chablis.

Skörd/Vinifikation:

Detta vin är tillverkat uteslutande av 100% Chardonnay-druvor, odlade på de kalkrika kimmeridgienjordarna som är typiska för Chablis-regionen. Druvorna skördas och pressas försiktigt, varefter jäsningsen sker i temperaturkontrollerade rostfria ståltankar under cirka 15 dagar vid 21°C. Efter den alkoholhaltiga jäsningsen genomgår vinet en malolaktisk jäsnings i rostfria ståltankar under cirka 5 veckor vid 20°C. Vinet stabiliseras sedan kallt och filtreras innan det buteljeras. Detta vin genomgår ingen ekfatslagring, vilket bevarar dess friska och mineralrika karaktär.

Passar till:

Detta vin är en utmärkt följeslagare till skaldjur som ostron och musslor, samt till råa fiskrätter och räkor. Dess friska syra och mineralitet kompletterar även rätter med vitt kött och milda ostar.

Information om producent:

Domaine Bernard Michaut är en familjeägd vingård belägen i Biene, nära Chablis. Vingården omfattar 60 hektar vinodlingar på klassisk kimmeridgien-jord. Familjen Michaut har en lång tradition av vinodling och har sedan 2011 producerat och sålt sina egna viner under eget namn. Vingården är certifierad enligt HVE (Haute Valeur Environnementale), vilket innebär att de uppfyller höga miljökrav gällande biologisk mångfald, växtskyddsstrategier, gödsling och vattenresurshantering.