

Sigva

Thierry Mothe Chablis

Artikelnummer: 556401/12

Ursprung: AOC Chablis

Druva: Chardonnay

Årgång: 2017

Volym: 750 ml

Förpackning: Glasflaska med naturkork

Kategori: Vitt vin



Smakbeskrivning:

Torr, nyanserad, fruktig smak med inslag av äpplen, aprikos, persikor, örter och diskreta citrustoner. Bra syra med elegant mineralrökighet i finishen.

Skörd/Vinifikation:

Vinkankorna växer i klassisk Kimmeridgien jord – typisk för just Chablis. Druvorna skördas i slutet av september med ett skördeuttag på cirka 60hl/ha varefter temperaturkontroll vinifiering sker under 15 dagar vid 19 grader. Därefter har vinet legat ytterligare 12 månader på ståltank. Vinet har en alkoholhalt på 12,5%

Passar till:

Passar utmärkt till de västerbottenostgratinerade pilgrimsmusslorna som serveras med lite knapperstekt, rökt rensäck. Men även till fisk och skaldjur i generella ordalag. Serveringstemperatur 10/12 grader.

Information om producent:

Chablis ligger 18 mil sydost om Paris. Sedan fyra generationer tillbaka driver Thierry Mothe – som också är gårdens vinmakare – familjeföretaget. Själva gården täcker 43 hektar men den totala arealen vingårdar är inte större än 18 hektar. Thierry Mothe strävar efter att göra sina viner i en strikt, torr stil med en tydlig igenkännande Chablis-stil som signum. Området är berömt för sina vita, torra viner baserad Chardonnaydruvan. Vinerna från Chablis får sin världsberömda karaktär genom den kalkstensrika Kimmeridge-lerjorden i floden Sereins dalgång.