



# Chablis

**Årgång** Se prislista

**Art.nummer** 9011652

**Pris exklusive moms** Se prislista

**Storlek** 750 ml

**Varukategori** Vitt vin

**Smaktyp** Frisk & Fruktig

**Producent** Domaine Nathalie & Gilles Fèvre

**Land** Frankrike

**Region** Bourgogne

**Druvsammansättning** Chardonnay 100%

**Alkoholhalt** 12,5%

## Smakbeskrivning

Ursprungstypiska toner av citrus och lätt mineralton i förgrunden, inslag av päron och persika i bakgrunden. Smaken är medelfyllig mycket fruktig med en typisk liten mineralton.

## Serveringstips

Eleganta rätter av fisk, naturella skaldjur, ostron (naturella och tillagade), choucroute och kittostar. Firman rekommenderar lokala specialiteten jambon au persille (persiljebrässerad skinkstek).

## Övrigt

Vinet kommer från vinstockar med en genomsnittsålder på 15-20 år i odlingar kring byn Fontenay-Prés-Chablis i hjärtat av Chablis. Firman är inte främmande för att med försiktighet använda sig av ekfat i produktionen men detta vin har enbart framställts och lagrats på ståltank. Äkta makarna Nathalie och Gilles förfogar över sammanlagt 42 hektar mark fördelat på alla Chablis kvalitetsklasser.

## Producenten

Familjen Fèvre har funnits på plats i Chablis sedan 1745. Familjen har varit aktiv i området som vingårdsarbetare och tunnbindare innan de började producera vin under eget namn. Genom historiens gång har varje ny generation bidragit med litet mer mark och idag täcker ägorna cirka 42 hektar fördelade över alla Chablis kvalitetsklasser. Den nuvarande generationen representeras av Gilles Fèvre som tillsammans med sin fru Nathalie driver firman. De bögge träffades under sina oenologstudier på Université de Bourgogne i Dijon. Det äkta paret har delat upp sysslorna så att Nathalie är ansvarig för vinframställningen och Gilles tar hand om vingårdarna. Domaine Nathalie & Gilles Fèvre har ekologisk inriktning och litar på att naturen "kan själv" och försöker inverka så litet som möjligt ute i vingårdarna. 2004 byggdes egna cuveriet, för att kunna vinifiera egendomens druvor och ha kontroll över hela tillverkningsprocessen. Fèvre använder sig av temperaturkontrollerade ståltankar från tjugo- till femtio hektoliter för att kunna jäsa alla olika ägors druvor separat. Firman är inte främmande för att med försiktighet använda sig av ekfat i produktionen. Chablis villages och Chablis 1er Cru Fourchaume är vinifierade och lagrade i ståltank medan Chablis Grand Cru Les Preuses och Chablis 1ers Crus Vaulorent och Mont de Milieu både jäses och lagras på ekfat.