



## CHABLIS 1 CRU SECHETS 2016, LOUIS MICHEL

### *Barberbladsskarp 1. cru Chablis*

100 % Chardonnay fra 1. cru Sechet, der er en del af Vaillons. Vinificeret og lagret på stål - ingen fad! Sechet-marken har en mere østlig orientering end de øvrige 1. cru marker og giver derfor vine med lidt højere syre og renhed.

Sechet er Chablis-puristernes vin, da den pga. eksponering og jordbund er endnu mere syrerig, mineralsk og let.

Domineret af grape og mineralitet og med en fantastisk renhed og præcision.

Chablis 1. cru bør tidligst drikkes 4-5 år fra høståret. Udvikler en udpræget mineralitet, der passer godt til smagen af særligt østers og mager fisk. Vinen kan dog sagtens klare selv ret kraftige retter med fisk, skaldyr og fjerkræ.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**

**LAND:**

Frankrig

**OMRÅDE:**

Bourgogne

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**

Stål

**SERVERING:**

10-11 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**

2020-2027

**ALKOHOL:**

13 %

**VELEGNET TIL:**

Fisk og skaldyr