



LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Bourgogne

DRUETYPE:

LAGRING:
Stål

SERVERING:
11-13 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2020-2028

ALKOHOL:
13 %

VELEGNET TIL:
Fisk og skaldyr

CHABLIS GRAND CRU VAUDESIR 2015, LOUIS MICHEL

Klassisk Grand Cru Chablis fra Grand Cru marken Vaudesir. Louis Michel vinficerer og lagrer kun på stål for at få det rene og mest mulige udtryk.

Flot og meget intens, ren næse med elementer af citrus, honning og kalk. Høj syre og udtalt mineralitet - fremprovokerer spyttproduktion længe efter vinen er drukket.

Klassisk Chablis Grand Cru på et meget højt niveau. Fremragende til fisk og skaldyr - udfordringen med denne vin er at den bør gemmes mindst 8 år efter høståret - udvikler sig mindst frem til 2030.

Læs mere om producenten på Bichel.dk