



LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Bourgogne

DRUETYPE:

LAGRING:
Stål

SERVERING:
10-12 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2018-2026

ALKOHOL:
13 %

VELEGNET TIL:
Fisk og skaldyr

CHABLIS 1 CRU FORETS 2016, LOUIS MICHEL

100 % Chardonnay fra Chablis 1. cu-marken Forets (staves også somme tider Forest). Vinificeret uden tilsætning af gær og med så lidt indvirkning som muligt. Lagret minimum 12 måneder. Ingen fad. Forets ligger på vestsiden af Serein-floden og har en rigtig fin jordbund og eksponering, der giver meget mineralske og slanke vine. I Kombinationen af det marginale klima og den kalkholdige jordbund giver generelt vine med et ret højt syreniveau. Det er vine, der kan gemmes og som bliver mere interessante med tiden.

Vinen har en flot duft af citron, grønne æbler og hvide blomster. Smagen er utrolig præcis med høj syre balanceret af vinens intense mineralitet. Komplex og med lang eftersmag.

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