



CHABLIS GRAND CRU CLOS 2016, LOUIS MICHEL

100 % Chardonnay fra den bedste Grand Cru i Chablis. Clos-marken har en stejl, sydøstlig eksponering og det helt rette mix af kalk og ler. Vinene fra le Clos har større intensitet og gemmepotentiale end de andre Grand Cru'er i Chablis. Gæret naturlig og lagret på ståltank i minimum 18 måneder inden flaskning.

Meget intens aroma af citrus, hvid peber og en kompleks og pakket mineralitet. Koncentreret fersken/citrus i smagen, hvor mineraliteten går igen. Ekstrem lang eftersmag.

Bør gemmes minimum 10-15 år fra høståret. Drikkes den tidligere bør den dekanteres til en bredbundet karaffel og ilte 2-8 timer.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

Frankrig

OMRÅDE:

Bourgogne

DRUETYPE:

LAGRING:

Stål

SERVERING:

10-12 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2022-2038

ALKOHOL:

13 %

VELEGNET TIL:

Fisk og skaldyr Fjerkræ Gris Ost