

## CHABLIS

### Domaine Vrignaud

Hvidvin - fra  
BOURGOGNE

TØR



**Notabelt godt afbalanceret  
med en levende syre  
og noter af sprød frugt  
- en klassisk Chablis-profil  
med perfekt balance  
mellem friskhed og rigdom.**

#### Chardonnay (100%)

Domaine Vrignauds traditionelle Chablis kommer fra et 13,88 ha stort ler- og kalkstensplateau, der giver vinen al dens mineralitet. De væsentligste marker er Champréaux og la Bralée - førstnævnte giver mineralitet og finesse, mens den anden bidrager med rundhed og noter af frisk frugt.

Vinstokkene er i gennemsnit 30 år gamle.

Vinen gærer naturligt i 5 måneder på temperaturregulerede tanke. Malolaktisk gæring.

Hver *cuvée* vurderes for sig for at kunne få den optimale blend af de forskellige terroirs.

Lagring i 8 måneder på bæremen på rustfri stål tanke.

Produktion omkring 50.000 flasker – afhængig af årgangen.

Familien Vrignaud har været vinavlere i fem generationer i landsbyen Fontenay-près-Chablis, hvor 29 ha dyrkes.

Siden 1999 har Guillaume Vrignaud stået for driften, som i dag naturligvis er økologisk.

#### Sagt & skrevet:

- "Tiltalende Chardonnay-drevet Chablis."  
**Jacqueline Friedrich,**  
**THE WINES OF FRANCE**
- "Et stenet, mineralsk underlag markerer denne stålsatte Chablis, med citron, æble og jordaroma, der stemmer i for at give den overordnede harmoni. Den lange finish viser noter af østers og friskpresset citron."  
**Bruce Anderson,**  
**WINE SPECTATOR**

✓ **Velegnet til fisk og skaldyr**

**- prøv den til røget ål, marineret laks, omelet med tun, snegle, charcuteri, gedeoste og oste fra Gruyère**

✓ **Bedst fra 3 til 5 år efter høst  
- kan henlægges i op til 10 år**

✓ **Nydes ved 12 °C**

