

CHABLIS **Premier Cru Fourchaume** **Domaine Vrignaud**

Hvidvin - fra
BOURGOGNE

TØR



Sagt & skrevet:

• "Guillaume Vrignaud tilhører den unge generation af vinmagere, der ikke tøver med at udveksle erfaringer for at skabe bedre vine."

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

• "Man finder hos Guillaume Vrignaud vine med en smuk renhed, sprøde og som virkelig er tro mod deres terroir ..."

Emmanuel Delmas,
SOMMELIER-VINS.COM

**Denne elegante og komplekse
Fourchaume
har det hele i finesse,
elegance og balance.
Indtagende citrus og grønne æbler,
med nuancer af eksotisk frugt
og en knivskarp syrestruktur,
med masser
af underliggende mineralitet.
Lang eftersmag
med citrus og mineraler.**

Chardonnay (100%)

Premier cru-marken Fourchaume er den største parcel på domænet med 4,00 ha.

Vinstokkene er i alderen 30 år, plantet på en jordbund af skiftevis ler, mergel og Kimmeridge-kalk.

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

Lagring i 10 måneder på bærmønt på rustfri ståltanke.

Produktion omkring 15.00 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.

✓ **Velegnet til fisk i sauce,
krebsdyr og kogt fjerkræ**

- **prøv den til foie gras, grillet hummer,
østers, filet af sole, laks quenelles,
mulle, pighvar og kylling i flødesauce**

✓ **Bedst fra 5 til 7 år efter høst
- kan henlægges i op til 15 år**

✓ **Nydes ved 14 °C**

