

## Domaine des Chenevieres Chablis 1er Cru Homme Mort



Passer til:



### BESTILLINGSINFORMASJON

<b>Volum:</b>	0.75
<b>I kasse:</b>	12
<b>Emballasje:</b>	Glass
<b>Vinmonopol nr:</b>	9643601

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Hvitvin - Frankrike, Burgund, Chablis

**Produsent:** [Domaine des Chenevieres](#)

#### Produsentbeskrivelse:

Domaine des Chenevières er en eiendom på tilsammen 15 hektar. Deres Premier Cru vinmarker er beplantet med eldre vinstokker, hvor de eldste er fra 1925. Frédéric Guéguen er vinmaker på Domaine des Chenevières. Han er en meget dyktig og lidenskapelig ung vinmaker, født og oppvokst med vin. Vinene er klokkerene og intense aromaer av eple, lime, pære, hvite blomster og mye mineraler.

#### Produktinformasjon:

Domaine des Chenevières er én av kun to produsenter som vinifiserer Premier Cru L'Homme Mort, en parsell liggende i hjertet av vinmarken Fourchaume, og som kalles "indrefiletet" i Fourchaume-vinmarken. L'Homme Mort skiller seg fra selve Fourchaume ved at den har et mer markant mineralsk preg, mer kompleksitet og mer lengde.

#### Smaksnotater:

Lys strågul farge. Intens duft med innslag av sjø, mineraler, eple, sitrus og florale toner. Konsentrert, kompleks smak. Stram og frisk vin med flott frukt og veldig lang ettersmak.

<b>Årgang:</b>	2018
<b>Druetyper:</b>	100 % Chardonnay
<b>Klassifikasjon:</b>	AOC Chablis 1er cru L'Homme Mort
<b>Vinifikasjon:</b>	Vinen gjærer i ståltanker. Det brukes kun naturlige gjær.
<b>Alkohol:</b>	12.5 %vol
<b>Sukker:</b>	1,5 g/l
<b>Syre:</b>	6,5 g/l
<b>Serveringstemp.:</b>	10-12 °C
<b>Lagring:</b>	Vinen lagres i 12 mnd på ståltanker uten batonnage.
<b>Holdbarhet:</b>	10-15 år fra angitt årgang