

## Dufouleur Père et Fils Bourgogne Chardonnay



Passer til:



## BESTILLINGSINFORMASJON

<b>Volum:</b>	0.75
<b>I kasse:</b>	6
<b>Emballasje:</b>	Glass
<b>Vinmonopol pris:</b>	kr 179,90

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

Hvitvin

**Produsent:** Dufouleur Père et Fils

**Produsentbeskrivelse:**

Dufouleur familien har dype røtter i Nuits st. Georges og startet å produsere vin allerede i 1596.

**Produktinformasjon:**

Denne vinen er frisk og typeriktig for Burgund Chardonnay, den er tørr, frisk og fyldig og passer derfor utmerket til en fet smørsaus ved siden av breiflabb eller torsk, men er også en god match til hummer og andre skalldyr, kalkun, kylling og svin.

**Smaksnotater:**

Klar lys gul på farge. Nesen er medium intens og bærer preg av blomster, frisk sitrusfrukt som sitron samt grønne epler, honning og et hint av toast.

I munnen er vinen tørr med moden frukt, høy syre og en behagelig ettersmak. Vinen er velbalansert og har høy fruktintensitet.

<b>Årgang:</b>	2019
<b>Druetyper:</b>	100% Chardonnay
<b>Klassifikasjon:</b>	AOC Bourgogne Chardonnay
<b>Vinifikasjon:</b>	Vinen er laget med tradisjonell Burgund metode, og har gjennomgått malolaktisk gjæring. Lagret på ståltank.
<b>Alkohol:</b>	12.0 %vol
<b>Sukker:</b>	1,9 g/l
<b>Syre:</b>	4,5 g/l
<b>Serveringstemp.:</b>	10-12 C
<b>Holdbarhet:</b>	4-5 år