



FÈVRE CHABLIS

Producent: Domaine Nathalie & Gilles Fèvre

Årgång: 2023

Land: Frankrike

Region: Bourgogne

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 12,5 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 26001

Pris: **Privatimport**

Djup och frisk Chablis med doft av mogna gröna äpplen tillsammans mineral och citrusfrukter så som citron och lime. Smaken är elegant, frisk och krispigt torr med ett fint mineraliskt avslut, detta balanseras av tät frukt i form av citron, lime, gröna äpplen samt en elegant ton av vit persika.



OM PRODUCENTEN:

Familjen Fèvre föddes för flera århundraden sedan i hjärtat av Chablis. I själva verket har man kunnat dra släktträdet till 1745 och familj Fèvre har alltid arbetat i vingårdarna runt om i Chablis. Båda makarna Nathalie och Gilles är utbildade vinmakare, arbetar hand i hand och delar på huvuduppgifterna. Gilles övervakar allt som sker på familjens marker och är mycket passionerad i arbetet att bevara arvet från tidigare generationer och vidare. De har en hållbar strategi i produktionen för att minimera besprutning och göra det möjligt för terroiren att uttrycka sin unikit. De respekterar och bevarar jordarna genom att främja jordbearbetning och använda miljövänliga tekniker.

Målet är att kontinuerligt förbättra kvaliteten på druvorna och sträva efter perfektion. En del av egendomen är certifierat ekologisk – idag framför allt deras Grands Crus och Premiers Crus. Vinerna jäser och lagras 10-12 månader på ståltankar för att bevara den ungdomliga frukten och framhäva de olika vingårdslägenas terroir.

DRUVOR:

Chardonnay

JORDMÅN:

Kimmeridge

TILLVERKNING:

Druvorna skördas för hand. Vinifiering sker på rostfria ståltankar och viner får därefter vila på sin jästfällning under 10 månader före buteljering med minimal filtrering.

PASSAR TILL:

Utmärkt eleganta rätter av fisk och skaldjur som ångad torsk med musselsås.