



Vitt vin

Petit Chablis Passy Le Clou 2022

Passy le Clou



Pris 289 kr

nr 5597701 - 750 ml

Ursprung Chablis

Druvor chardonnay

Alk. halt 12.5%

Skörd/vinifikation Passy Le Clous 30 hektar är fördelade på 21 individuella lägen. Vingården i sig är modern och tillåter exakt vinframställning med en lätt och delikat touch. Efter strikt urval vid skörd pressas druvorna mycket skonsamt i en pneumatisk press, musten får sedimentera naturligt och rackas 12-24 timmar efter pressningen. Jäsning sker i temperaturkontrollerade, rostfria tankar i 4-6 månader och sedimentering sker naturligt. Vinet åldras sedan ytterligare 3-6 månader på sin fina jästfällning. Appellation: Petit Chablis AOP Jordtyp: stenig lera och kalksten (Kimmeridgean).

Smakbeskrivning gröna äpplen, lime och mineral visar tydligt vinets ursprung, krispig syra och pigg fräsch frukt gör att vi känner oss hemma, det är precis så här det skall vara. Marine Descombes handlag ger vinet en finesse och elegans. Det är välgjort och med en terroir det inte går att ta miste på.

Passar till skaldjur och till klassisk svensk mat som gräddstuvade abborrar med dill, körvel och gräslök eller klassik fiskgratäng med räkor. Vill du även ha den till ceviche, fish and chips eller vegetariskt friterat så blir det perfekt!

Om producenten

Närmare Champagne än Cote d'Or är Chablis den nordligaste regionen i Bourgogne. Detta kalla kontinentala klimat ger ett saftigt, mineraliskt, fokuserat uttryck av Chardonnay. Vinmakare är Marine Descombe, hon köpte denna egendom i byn Beine 2017. Passy Le Clou är en gammal familjevingård, som tidigare ägdes av den respekterade Chablis-vinmakaren Gérard Patrice. Eftersom han inte hade några barn att ge det vidare till sålde han till Marine, som har investerat i att bevara denna domäns historia och land. Hon följer strikta odlingsmetoder för att bevara hälsosamma jordar och det vilda artrika djurlivet runt vingårdarna.. Naturliga häckar stimulerar den biologiska mångfalden och endast naturliga gödselmedel och täckgrödor används. En konstgjord sjö hjälper till att bli skyddad mot den hårda frosten i denna nordliga region. Passy Le Clous 30 hektar är fördelade på 21 individuella lägen. Vingården i sig är modern och tillåter exakt vinframställning med en lätt och delikat touch. Efter strikt urval vid skörd pressas druvorna mycket skonsamt i en pneumatisk press, musten får sedimentera naturligt och rackas 12-24 timmar efter pressningen. Jäsning sker i temperaturkontrollerade, rostfria tankar i 4-6 månader och sedimentering sker naturligt. Vinet åldras sedan ytterligare 3-6 månader på sin fina jästfällning. Appellation: Chablis AOP Jordtyp: stenig lera och kalksten (Kimmeridgean)