


Chablis Louis Robin

Frankrike, Chablis

Produsent: Luis Robin
Råstoff: 100% Chardonnay
Bruksområder: 
Spesifikasjon: Spesialbestilling



Beskrivelse:

Strågul farge. På nesen avdekker vinen intense aromaer av honningmelon, sitrus frukt med hint av mineraler. I munnen er den rund, fløyelsmyk med en lang ettersmak. Dette er en kompleks vin med distinkt personlighet og utpreget mineralitet etter flere måneder lagring på flaske før salg.

Vinifikasjon:

Kun håndplukkede druer fra Chablis. Druene får noen timer med kald masserasjon før fermenteringen settes i gang på lav temperatur mellom 12 og 16 grader.

Øvrig informasjon:

Vingården (som ligger mellom Paris og Dijon) har vært eid av Robin-familien siden 1836. I dag eier familien rundt 30 hektar vinmarker på de beste stedene i Chichée og Chablis som strekker seg utover dalenes sørlige bakker og produserer kjente viner: Chablis Premiers Crus som: Montmain, Vaucoupins og Vosgros.

Jordsmånnnet som ble dannet for ca 150 millioner år siden består av kalkstein "Kimmeridgian" og små fossiliserte østers, noe som gir Chablis sin karakteristiske smak. Klimaet er kontinental: varmt om sommeren og kaldt om vinteren, med frost om våren.

Denne vinen passer godt til skalldyr, fisk, salater og kylling. Kan nytes alene!