

Chablis AOC 2018 Duplessis

Organic, Valkoviini / Rypäleet: Chardonnay

25.50 €

Kuvaus

Rypäleet tähän viiniin tulevat Vaillons'n tarhojen vierestä. Viiniä on käytetty terästankeissa 16-19 asteen lämpötilassa ja kypsytetty 15 kk sakkujen päällä. Tuoksu on puhtaan raikas, mineraalinen ja siinä on tiiviit kukkaiset aromit. Erinomaisen tasapainoinen viini, jossa on hyvä hedelmäisyys yhdistettynä chablis`n hienostuneisuuteen ja eleganssiin. Tämä upean raikas Chablis sopii nautittavaksi mainiosti mm. aperitiivina, äyriäisten, kalaruokien sekä juuston kera. Rypäleet: Chardonnay 100 %.

Tuottaja

Domaine Gérard Duplessis

Domaine Gérard Duplessis sijaitsee Yonnen departementissa Burgundin alueella. Tämä pieni 2400 asukkaan kaupunki on keskellä historiallisia viinitarhoja, jotka tuottavat yhdet maailman hienoimmista valkoviineistä. Duplessisin tila on toiminut jo viiden sukupolven ajan ja nykyään tilaa hoitaa Lilian Duplessis. Näitä alkujaan jo 800-luvulla perustettuja tarhoja leimaa savinen ja kalkkikivinen maaperä, yhdistyen mannermaiseen ilmastoon. Nämä ominaisuudet luovat perustan eleganteille viineille, joista huokuu tietty mineraalisuus ja potentiaalisuus myös ikääntymiseen. Duplessis viljelee kaikkiaan 8 hehtaaria tarhoja, jotka jakautuvat 20 eri palstalle Vaugirautin, Mont de Milieun, Fourchaumen Montée de Tonnerren, Montmainsin Vaillonsin ja Les Clon alueilla. ”Viini tehdään viinitilalla” on Lilianin motto ja tarhoilla tehdäänkin kaikki mahdollinen, jotta varmistetaan viiniköynnösten hyvinvointi. Osa tarhojen köynnöksistä on yli 75 vuotta vanhoja ja vuodesta 2009 lähtien tilalla on sitouduttu luonnonmukaiseen viljelyyn.



Ruoka:

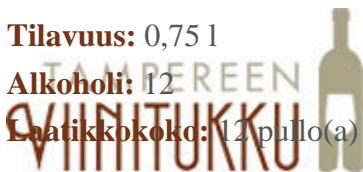
Tuotenro: 1900118

Viivakoodi: 6419294175778

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi: 12

Laatikkokok: 12 pullo(a)



www.viinitukku.fi