

Chablis Premier Cru Les Lys 2005 Defaix

Valkoviini / Rypäleet: Chardonnay

39.00 €

Kuvaus

Upean herkullinen Chablis, joka on pitkään kypsytetty, voimakas, herkullinen ja hyvin monimuotoinen ruokaviini täyteläisten makujen kera nautittavaksi. Rypäleet: Chardonnay 100 %.

Tuottaja

Daniel-Etienne Defaix

Defaix`n suku on viljellyt viiniä jo yli 400 vuoden ajan ja on yksi Chablis`n vanhimmista viinitaloista. Perhekiinteistö sijaitsee Chablisin vanhimmilla terroireilla, jotka Pontignyn munkit valitsivat tuhat vuotta sitten Chablis`n Appelationin luomiseksi.

Daniel-Etienne Defaix ylläpitää näiden munkkien ja perheen perinteitä suurissa kellareissaan. Viiniköynnösten viljely tapahtuu luonnonmukaisesti, koska puhdas ja terve viinitarha antaa hyvänlaatuisia viinirypäleitä ja niin edelleen suuria viinejä. Tilan 28 hehtaaria on istutettu tyypilliselle maaperälle, jota kutsutaan nimeltä ”kimmeridgien” ja joka sisältää runsaasti fossilisoituneita ostereita.

Tarhojen sijainti jyrkillä, kaakkoon suuntautuvilla rinteillä hyödyntää kevään ensimmäiset auringonpaisteet, välttämällä näin mahdolliset jäätymiset ja sadonmenetykset.

Viinivalmistusperiaatteet Daniel-Etienne Defaix`n kellareissa:

- Sadonkorjuu optimikypsyydellä ja poistetaan kaikki vihreät ja mahdolliset kuivat viinirypäleet.
- 3 tunnin hidas puristus ja cuvéen erottaminen toisistaan ja vain «Tetes de Cuvéen» -käyttö.
- 18 tunnin maserointi.
- 3 viikon alkoholipitoinen käyminen luonnonhiivojen avulla matalassa lämpötilassa (18 ° C).
- Täydellinen malolaktinen käyminen, jolloin vältetään pullokäymisen riskit.
- Viinin kypsyttäminen 12-18 kuukauden ajan ilman sulfiittia, ainoastaan hiilihappokaasulla viiniä suojaten.
- Pullotus tapahtuu hapettomasti.
- Viinit säilytetään 6–12 kuukautta pullotuksesta ennen myyntiä.
- Tässä vaiheessa perus-Chablis on 2 vuotta vanhaa ja Premiers crus ovat 5-8-vuotiaita.



Ruoka:

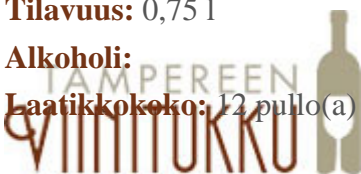
Tuotenro: 1980103

Viivakoodi:

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokokoo: 12 pullo(a)



www.viinitukku.fi