

Simonnet-Febvre Chablis AOC 2018

Valkoviini / Rypäleet: Chardonnay

19.85 €

Kuvaus

Viini on käytetty terästankeissa 16-19 asteen lämpötilassa ja kypsytetty 6-10 kk sakkujen päällä. Tuoksu on puhtaan raikas ja siinä on tiiviit hedelmäiset aromit. Erin-omaisen tasapainoinen viini, jossa on hyvä hedelmäisyys yhdistettynä chablis`n hienostuneisuuteen ja eleganssiin. Köynnösten keski-ikä on 35 vuotta. Rypäleet: Chardonnay 100 %. Viini on suljettu kierrekorkilla.

Tuottaja

Maison Simonnet-Febvre

Maison Simonnet-Febvren perinteikäs viinitalo sai alkunsa vuonna 1840, kun tynnyrintekijä Jean Febvre perusti yrityksen, joka keskittyi tekemään vain kuohuviinejä pullokäymismenetelmällä. Vanhat viinivalmistusmenetelmät on yhdistetty uuden, Chitryle-Fort`ssa sijaitsevan viinilän moderniin teknologiaan, joiden avulla tuotetaan alueen uniikin maaperän luonteenpiirteitä ilmentäviä viinejä. Nykypäivänä Maison Simonnet-Febvre onkin ainoa viinitalo Chablis`ssa, joka tuottaa Cremant de Bourgognea. Omia tarhoja heillä on Chablis`n, 1er Cru Mont de Milieu`n sekä Grand Cru Les Preuses`n alueilla. Lisäksi he ostavat rypäleitä muilta Chablis`n tarhoilta sekä Yonnen alueelta ja valmistavat laajan valikoiman erilaisia viinejä.



Ruoka:

Tuotenro: 1520308

Viivakoodi: 3422511000329

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokokoko: 12 pullo(a)



www.viinitukku.fi