

# VINUNIC

## CHABLIS LE CLASSIQUE 2022

**Art. nr** 1030685

**Pris** 0 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Pascal Bouchard

**Ursprung** Chablis, Frankrike

**Varukategori** Vita torra viner

**Förslutning** Skruvkork

**Druvor** Chardonnay 100%

**Alkoholhalt** 12,5%

**Totalsyra** 4,7 g/l

**Restsocker** 1,1 g/l

**Sortiment** Privatimport

**Karaktär** Doftrikt och generöst vin med mycket citrustoner och ett mineralrikt avslut. Uttrycksfullt, smakrikt vin med fin harmoni mellan frukt och syra.

**Tillverkning** Efter pressning jäser musten i temperaturkontrollerade ståltankar. När vinet jäst färdigt får det ligga och mogna på sin egen jästfällning i ca 8-10 månader.

**Lagring** Vinet ligger 10 månader på jästfällning innan buteljering

**Passar till** Serveras vid 10-12°C och passar bra till skaldjur, fiskterrin eller till kycklingrätter.

### Om producenten

#### Pascal Bouchard i hjärtat av Chablis

Pascal Bouchard består av ett litet team av skickliga hyperentusiaster som hanteras av Florent Denieuil, oenolog för Pascal Bouchard sedan drygt 20 år. Teamet hjälps åt för att hitta de bästa odlings- och vinifieringsmetoderna och lär av varandra. Störst fokus ligger i att skapa viner som uttrycker sitt ursprung och fokuserar på finess och elegans.

Pascal Bouchards premisser ligger precis i utkanten av byn Chablis och de har 2000 m<sup>2</sup> modern utrustning till sitt förfogande. Huset har egen kapacitet att vinifiera och lagra hela 90% av sin vinproduktion. Deras källare rymmer cirka 100 fat.

Kompetensen i kombination med en grundlig kunskap om området gör det möjligt för huset att garantera mångfalden och rikedom i varje unika växtplats. Husets prestigeviner är en del av den vingårdscertifierade och ekologiska (Ecocert) serien där man producerar 100% naturliga viner enligt principerna för ekologisk vinodling.

Både Wine Enthusiast och Robert Parker recenserar vinerna i snitt över 90 poäng.

