



2008 Chablis 1. Cru Magnum Fourchaume La Chablisienne

Fourchaumemarken er den mest berømte 1. Cru mark i Chablis. Kvalitet til den kræsne hvidvinskender.

Anbefalet til

Skaldyr, Fisk (fed), Fisk, Fisk (hvid), Vegetar, Ost (faste), Sommerretter, Meditationsvin



Hvidvin



Chardonnay



Bourgogne



2008

La Chablisienne

La Chablisienne er en af de absolutte superstars fra Chablis-distriktet. Navnet dækker over en sammenslutning af små jordbesiddere, som hver især bidrager med et lille kvantum af deres bedste druer. Der er knivskarpt fokus på kompleksitet, elegance og holdbarhed, og dét endda til overordentligt fornuftige priser. Juvelen i sammenslutningens besiddelser er ejendommen Château Grenouille, som har lagt navn til Chablis-distriktets bedste Grand Cru, Grenouille Grand Cru. La Chablisienne besidder en af verdens mest moderne vingårde, en fantastisk konstruktion til mange millioner som gør sammenslutningen i stand til at yde det ultimative og fastholde alle detaljer i Cru'ernes forskellighed. Husets vartegn er vinens kolossale lagringspotentiale. Selv husets standard-cuvée besidder stof til mindst et årtis udvikling! Der anvendes udelukkende druer fra ældgamle vinstokke fra Fourchaumemarken, den måske mest berømte 1. Cru mark i Chablis. Dens kompleksitet og tæthed kan vække ærefrygt i selv den mest kræsne hvidvinskender.

Informationer

Varenummer	22273308
Flaskestørrelse	Magnum 150 cl
Leveres i	Trækasse (OWC) med 6 stk.
Producent	La Chablisienne
Region	Bourgogne
Druesammensætning	100% Chardonnay
Lagring	12 måneder på delvist ståltank og franske egetræsfade.