



2005 Chablis 1.Cru Magnum Fourchaume Les Vaulorents Chab

Fourchaume Vaulorent grænser op til Grand Cru-marken Les Preuses - kvalitet på Grand Cru-niveau.

Anbefalet til

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



Hvidvin



Chardonnay



Bourgogne



2005

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! 1. Cru-marken Fourchaume Vaulorent støder direkte op til Grand Cru-marken Les Preuses og er den bedste del af Fourchaume marken.. Har man smagt vinen én gang må man undres over, at Fourchaume Vaulorent kun er tildelt 1. Cru-st

Informationer

Varenummer	22403100
Flaskestørrelse	Magnum 150 cl
Producent	La Chablisienne
Region	Bourgogne
Druesammensætning	100% Chardonnay
Lagring	12 måneder på delvist ståltank og franske egetræsfade.