Bouchard Aîné & Fils Chablis 2025



Lys strågul. Middels aromatisk, eplepreget duft med tydelig steinmineralitet og noe sitrus. Tørr, frisk vin med fin konsentrasjon, mineralsk stil, pent balansert og en lang, frisk ettersmak.

100 % Chardonnay

Håndplukkede druer med nøye selektering i vinmarken og ved ankomst på vingården. Forsiktig pressing med pneumatisk presse etterfulgt av gjæring på ståltanker på 18-20 grader. Etter gjæring gjennomgår vinen malolaktisk gjøæring før den lagres vindere.

Vinen lagres i 6 måneder på bunnfallet i temperaturkontrollerte ståltanker før den tappes lett filtrert på flaske

kr

Alkohol: 12,5%

Vinmonopolet:

Produsent	Type	Land	District
Bouchard Aîné & Fils	**Hvitvin**	**Frankrike**	**Burgund**

Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
0,2	**5,2**	**75 cl**	**12**