Jean-Claude Boisset Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes 2022/23



Lys gyllen farge. Aromatisk duft med noen tropiske toner, aprikos, fersken, gule plommer og noe honning. Tørr, frisk og mineralsk vin med stor konsentrasjon, fyldig stil med en lang, fast ettersmak.

100% Chardonnay

Håndplukkede druer fra en liten plot i Chenevottes-vinmarken. Klasene presses forsiktig i 2 1/2 time før mosten kjøles ned til 12 grader og blir overført til store, åpne eikeliggere med alt av bunnfall. Her spontangjæres mosten og gjæres over en lengre periode.

Det lages kun 1 fat av vinen på 450 liter og det fatet er et år gammelt. Her lagres vinen i 17 måneder før den tappes lett filtrert.

kr

Alkohol: 12,5%

Vinmonopolet:

Produsent	Type	Land	District
Jean-Claude Boisset	**Hvitvin**	**Frankrike**	**Burgund**

Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
0,8	**5,6**	**75 cl**	**6**