

2018 Chablis Les Clos, Domaine William Fèvre, Chablis

Domaine William Fèvre

Familien Fèvre har boet i Chablis siden midten af 1700-tallet, men først i 1930 begyndte Maurice Fèvre at dyrke vin primært på Grand Cru-vinmarker. I 1959 kunne hans søn William Fèvre plukke druerne til den første høst, og siden da har Domaine William Fèvre været en af de førende producenter i Chablis. William Fèvre arbejder passioneret for at skabe mineralske og elegante Chablisvine. Huset har med succes holdt fast i familiens vigtige værdier, og ikke mindst respekten for regionens unikke terroir, samtidig med at de har skabt et moderne vineri, hvor de skaber uimodståelige Chablisvine.

Chablis

Chablis er verdenskendt for sine hvidvine, lavet af Chardonnay. Områdets kalkholdige jordbund giver vinene deres karakteristiske mineralske smag.

Vinen

Les Clos er den mest ikoniske mark i hele Chablis. Grunden til dens berømmelse findes i historien, da Les Clos er en af de første vinmarker i Chablis. Derudover er den med sine 24,8 hektar også den største Grand Cru.

Marken har et af de luneste mikroklimaer i et køligt område. Vinene kan beholde deres mineralitet og kraft mange år efter frigivelsen, så gem bare disse vine i kælderen.

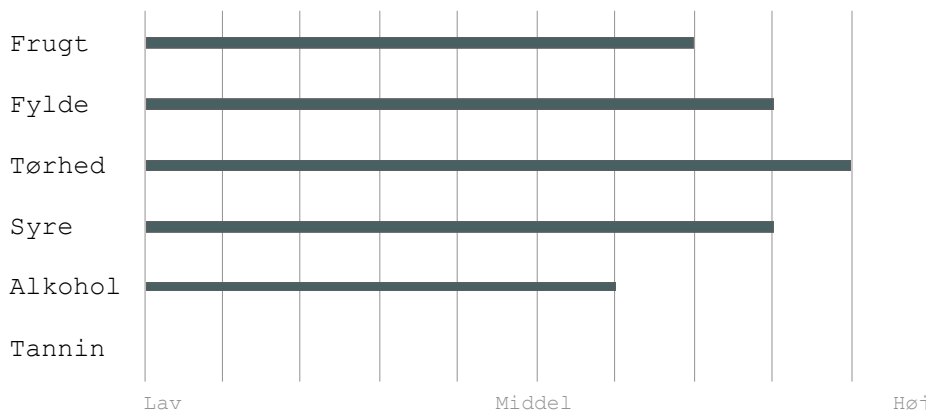
Primære aromaer: Citronskal, hvid fersken, pære, grøn mango, kalk, våde sten, let nøddepræg og limeblad.

Mad forslag: Prøv til grillet kammusling med beurre blanc og urter.

Servering: Serveres ved cirka 11° i Bourgogneglas. Drikkes bedst inden 2035.



Smagsprofil



Hvidvin



2018



Chablis



Chardonnay

Frankrig