

2019 Chablis Valmur, 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

Valmur er beliggende på den højre bred af floden Serein og er kendt for at producere nogle af de mest komplekse Chablis-vine. Denne vinmark har en sydvendt eksponering, hvilket giver optimale forhold for modning af druerne og fremhæver deres friske syre og mineralitet. Jorden i Valmur består primært af kalkholdig ler og kimmeridgian kalksten, hvilket giver vinen sin karakteristiske mineralitet og kompleksitet.

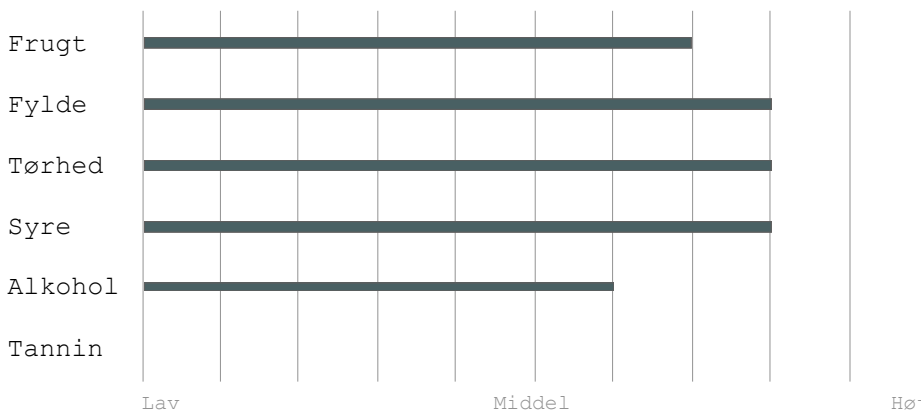
Primære aromaer: Citrus, grønne æbler, hvid fersken, flint, kalk, hvide blomster, nødder og en stram, salt mineralitet.

Mad forslag: Prøv til hvid fisk med smørsauce eller grillede kammuslinger.

Servering: Serveres ved cirka 11° i Bourgogneglas. Drikkes bedst mellem 2025-2038.



Smagsprofil



Hvidvin



2019



Chablis



Chardonnay

Frankrig