

2015 Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre

Domaine Raveneau, Chablis, Bourgogne

Domaine Raveneau, Chablis

Domaine François Raveneau blev grundlagt i Chablis i 1948 og drives i dag videre af familien med Isabelle og Maxime som tredje generation. Domænet råder over omkring 10 hektar med parceller i tre Grand Cru- og seks Premier Cru-marker. Markerne dyrkes traditionelt med kontrollerede udbytter og håndhøst, og alle parceller får samme omhyggelige behandling. Vinifikationen er enkel og tilbageholdende med gæring i tank og efterfølgende lagring på tråfade.

Bourgogne

Bourgogne strækker sig fra Chablis i nord til Mâconnais i syd og rummer store forskelle i klima, landskab og geologi. Klimaet går fra de køligere forhold omkring Chablis til et varmere og tørrere præg længst mod syd. Kalksten, mergel og ler er udbredt, men jordbunden varierer betydeligt mellem områder og marker. Bourgogne har gennem århundreder udviklet en stærk tradition for at definere vin efter geografisk oprindelse, fra brede regionale appellationer til landsbyer og enkelte marker.

Vinen

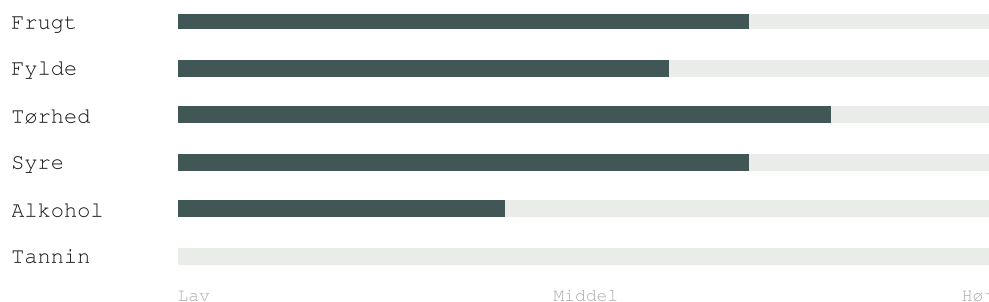
Årgangen er kølig, og vinen blev høstet få dage efter hagl - alligevel har den bevaret en stram og fokuseret struktur. Den er sprød, rank med en langsom udfoldning, og den har både intens citrus og jodagtig mineralitet.

Montée de Tonnerre er en østvendt Premier Cru-mark med kalkholdig Kimmeridgian-jord. Marken står højt og køligt, hvilket skaber vine med skarp syre, intens mineralitet og etageopbygget kompleksitet.

Primære aromaer:	Lime, citron, grønne pærer, hvide blomster, flint, skaldyrsskal og let havsalt.
Madforslag:	Prøv til stegt pighvar med smørstegte svampe og en let beurre blanc.
Servering:	Serveres ved cirka 10° i Bourgogneglas. Drikkes bedst inden 2040.



Smagsprofil



2015



Hvidvin



Chardonnay



Bourgogne
Frankrig