



Produkttyp: Vitt vin Volym: 750 ml  
Alkoholhalt: 13 %  
Druva: Chardonnay 100%  
Producent/varumärke:  
Domaine des Malandes  
Förpackning: Flaska 750 ml  
Förslutning: Kork  
Sockerkhalt: mindre än 3 gram/liter  
Veganvänlig Låg sockerkhalt

# Domaine des Malandes Chablis Grand Cru Vaudésir

## Ursprung

Frankrike, Bourgogne, Chablis

## År

2018

## Pris inkl. moms

569,00 kr

## Systembolaget nr

72850

## Beskrivning

Domaine des Malandes Chablis Grand Cru Vaudésir har en ung med ändå generös doft med inslag av mogen citrus, persika och svagt rostade fat och brioche. Smaken är ung, frisk och intensiv med inslag av citron, mandel, rostade fat och stendamm. Vinet har lång eftersmak. Dekanterar vinet minst en timme innan det serveras.

## Rekommendation

Drick till gratinerad hummer, stekt vit fisk, ljus fågel eller kött, gärna med någon typ av citrus i såsen. Varför inte en stekt sjötunga med citrusmörås.

## Produktion

Chablis Grand Cru består endast av 101 hektar av hela Chablis (5 000 ha). Mer blir det inte heller, gränserna är fastställda och kommer inte att ändras. Grand Cru en enda stor sammanhängande vingård med sju inbördes olika lägen. Vaudésir. Druvorna kommer från två lotter av Vaudésir. Ålder på stockarna är 50 och 30 år, handskörd. Jäsning och malolaktisk jäsning i fat 1-5 år gamla. lagras 14 månader i rostfria ståltankar.

## Kul att veta

Domaine des Malandes grundades 1973 av Lyne Marchives som har chablis i sina ådror då hon tillhör chablisläkten Tremblay. Domaine des Malandes grundades av Lyne Marchive men 2018 steg hon åt sidan åt barnen Richard, Amadine och Marion leda företaget. Den begåvade vinmakare Guérolé Bretenaudeau kom till egendomen 2006.

Dom des Malandes äger 29 hektar i Chablis varav två grand cru-lägen, Les Clos och Vaudésir, och fyra premier cru-lägen, alla distinkt olika i stil och smak. Ekfat finns men används med finesse, främst för Premier Cru och Grand Cru. Egendomen arbetar kontinuerligt med åtgärder för att göra odlingen så hållbar som möjligt. År 2019 påbörjade man konvertering till ekologisk certifiering.

[www.folkofolk.se](http://www.folkofolk.se)

08-557 790 00, [info@folkofolk.se](mailto:info@folkofolk.se)