

**Vin**

Chablis Premier Cru Fourchaume

**Producent**

Gerard Tremblay

**Drue**

100% Chardonnay

**Årgang**

2019

**Lagring**Stå samt
4 mdr. på 20% ny eg.**Flaskelagring**

12 mdr.

**Madsammensætning**

Fisk, skaldyr

**Beskrivelse af producent**

Gerard Tremblay er 5. generation vinproducent i Chablis. Der er dog sket meget siden Gerard tog over, og man er gået fra 30Ha til 70Ha. Porteføljen strækker sig fra let drikkelig petit Chablis til Grand Cru. Idag er Gerards søn Vincent vinmager og står for produktionen.

Grundlæggende er filosofien, at druernes aroma skal bevares bedst muligt. Derfor er alle processer i høsten målrettet hurtig plukning og transport i små kasser. Gæring med primært naturlig gær foregår ved lave temperaturer, og lagring sker såvel i stål som på egefade, dog kun i det omfang, at druerne får lov at dominere. Generelt er Chablis fra Gerard Tremblay kendetegnet ved højt syreindhold, stor kompleksitet og evnen til lang lagring.

**Beskrivelse af vin**

Chablis fra Premier Cru marken Gourchaume lavet på gamle stokke. Vieilles Vignes. Er man til stor hvid rank Bourgogne, så vil man elske Tremblays Chablis Fourchaume.

Noter af blomster og honning, grønne æbler og et præg af mineralitet. Fouchaume kan sagtens lagres 6-8 år fra høst. Drikkes den inden for 3 år fra høst bør den dekanteres på karaffel inden servering v. ca. 10 grader.

