



Vin
Chablis Grand Cru Vaudesir



Producent
Gerard Tremblay



Drue
100% Chardonnay



Årgang
2018



Lagring
Stå samt
12 mdr. på 30% 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 Grand Cru Vaudesir. Vinstokke med alder og noget af det bedste Chablis kan præstere. Kun 1 % af produktionen i Chablis kommer fra Grand Cru marker.

Vaudesir er intens og kompleks. Efter alkoholisk og malolactisk fermentering lagres vinen ca 1 år på delvist nye barriques. Noter af honning, vanilje, æbler og et væld af blomster. Lagres snildt til 12 år efter høst. Vi anbefaler at dekantere på karaffel 30 minutter inden servering ved ca. 10 grader. Store Bourgogne glas hjælper ubetinget med at åbne for nuancerne.

