

# INFO

Vinens Navn: Chablis 1. Cru Beauroy

Producent: Agnès and Didier Dauvissat

Område/Land: Chablis/Bourgogne/Frankrig

Drue(r): Chardonnay (100%)

Vinfremstilling: Kort maceration inden presning, alkoholisk og malolaktisk gæring på ståltanke ved kontrollerede temperaturer, derefter hviler vinen sur-lie på stål i 12 mdr., let filtrering inden flaskning.

Jordbundsforhold: kalk, ler og kridtaflejringer af fossilerede marine sedimenter.

Ha. udbytte: 20hl pr. ha

Alkohol: 13%

Producentens web: [domainedauvissat.fr](http://domainedauvissat.fr)

Yderligere information:

Fra 30 årige vinstokke på et 1. Cru område på 2 ha beliggende på skråningen Cote de Savant lidt nord for Beine. Der laves årligt ca. 6000 fl. af denne vin.

Agnes og Didier Dauvissats vingård er beliggende i den smukke landsby Beine, nær Chablis. Parret købte jorden i 1986 og tilplantede den med Chardonnay vinstokke, og selve vingården grundlagdes i 1987.

De ti hektar vinmarker man råder over, er placeret på Chablis bedste skråninger. Stokkenes ydeevne overvåges tæt, så man sikrer den bedste kvalitet i druerne, og vinene er lavet i respekt for miljøet.

