

INFO

Vinens Navn: Chablis

Producent: Agnès et Didier Dauvissat

Område/Land: Chablis/Bourgogne/Frankrig

Drue(r): Chardonnay (100%)

Vinfremstilling: Efter presning gennemgår vinen alkoholisk gæring ved kontrollerede temperaturer, derefter hviler vinen sur-lie på ståltanke i 6-12 mdr. inden flaskning.

Jordbundsforhold: Kalkholdige jorde med fossilerede marine aflejringer.

Ha. udbytte: ca. 20 hl pr. ha

Alkohol: 13%

Producentens web: domainedauvissat.fr

Yderligere information:

Denne vin kommer fra et område på 4,5 ha med vinstokke på 26 år, hvorfra der årligt laves ca. 11.000 flasker.

Agnès 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.

