

Vitt vin

Chablis Dame Nature Biologique 2017

La Chablisienne

Pris 299 kr
nr 7041701 - 750 ml

Ursprung Chablis

Druvor Chardonnay 100%

Vinmakare Vincent Bartement

Alk. halt 12.5%

Jordmån Kimmeridge och kalksten

Information Druvorna är ekologiskt odlade och certifierade enligt ECOCERT

Karaktär Fruktig, intensiv doft med inslag av äpplen och citrus med blommiga inslag och mineral Smaken är torr och elegant

Vinifiering Efter avstjälkning pressas druvorna som därefter får vinet jäsa i ståltankar och på franska ekfat

Lagring Vinet lagras totalt 9 månader på jästfällningen i ståltank på på franska ekfat

Passar till Perfekt till lättare fisk- och skaldjursrätter

Om producenten

Chablisienne är ett kooperativ som grundades 1923 bestående av 300 odlare som tillsammans äger en fjärdedel av Chablis areal. Världens bästa kooperativ brukar vinkritikerna kalla det. Jordmånen är Kimmeridgian, kalkrik med fossila ostronskal. Här ger druvan Chardonnay viner med en fräschör som ingen annanstans och med en härlig förmåga att utvecklas.
Sedan 1950-talet har det funnits en uttalad kvalitetsambition och idag har de dryga 250 medlemmarna från alla delar av Chablis strikta regler för hur de ska sköta sina odlingar, vilket gjort att kooperativets viner idag håller högsta klass. Bland dem finns vin från sex av distriktets sju Grand Cru-lägen och 15 olika Premier Cru, förutom "vanlig" Chablis och Petit Chablis.
Kvinnan på etiketten hyllar och symboliserar de starka kvinnor som lade grunden för la Chablisienne för snart 100 år sedan och tog hand om vinodlingarna under krigsåren. Under första världskriget var många män ute och stred vilket gjorde att kvinnorna fick ta ett stort ansvar för att bedriva produktion och jordbruk. Många män stupade i kriget och under åren efter kriget var det fortfarande kvinnorna som fortsatt fick ta ett stort ansvar inom olika branscher. 20-talet var svåra och fattiga tider i Chablis som inte alls hade samma anseende som det har idag. 1923 bestämde ett antal odlare att gå ihop att starta kooperativet la Chablisienne för att tillsammans bli starkare och kunna hjälpa varandra. Fram till 50-talet levererade odlarna färdigt vin till kooperativet som sedan gjorde blends och hjälpte till att sälja och marknadsföra vinerna. Men efter 50-talet bestämde man att kvaliteten och ambitionerna skulle höjas så istället för att göra vinet själva fick odlarna leverera must och all vinifiering skedde på kooperativet. Så är det än idag.