

Louis Latour Chablis Chanfleure

Årgang: 2018

Med de berømte kalkrige jordbundsforhold fra det fossilbaserede Kimmeridge-ler er Chardonnay-vinene fra Chablis i udgangspunktet en lettere, friskere men også mere livlig og sprød oplevelse end en vin af tilsvarende kvalitet fra resten af Bourgogne. Denne forestilling udlever Louis Latours Chablis til perfektion med druer fra 30 år gamle stokke, der i kælderen er gæret og lagret i ståltanke indtil frigivelsen ca. 10 måneder senere.

Det giver en charmerende og klar citrusgul vin med et grønligt skær og duft af hvide blomster, havtorn, gule æbler og friske mandler. På tungen er den frisk med tilføjelsen af et grønligt myntet præg, en rank syre og mineralsk, livlig eftersmag.

Dette er helt oplagt vin til rejer, mindre skaldyr og en fiskeplade på havnen! Hertil anbefaler vi servering ved 7-9 grader inden for vinens 5 første leveår.

91 point - James Suckling, august 2020

"This is a bright, minerally white with lemons and sliced apples. Pears, too. Medium-bodied, creamy and refined. Lovely stone undertone. Real Chablis undertone of limestone. Drink now."

Årgang:	2018
Producent:	Louis Latour Maison
Område:	Chablis
Land:	Frankrig
Alkohol procent:	13%
Størrelse:	Alm. flaske (75 cl)
Vin type:	Hvidvin



Lund Vine

Kun det bedste - til dig og dine

Tlf.: +45 60 24 60 08 • www.lundvine.dk