

UTGÅTT

Caveau des Jacobins Blanc Tradition

En spännande oxiderad Chardonnay/Savagnin-blend som går att kombineras i oändlighet.



VINTYP	Vitt vin
PRODUCENT	Château Béthanie – Fruitière Vinicole D'Arbois
LAND	Frankrike
REGION	Jura
DRUVOR	Chardonnay
SAMMANSÄTTNING	80% Chardonnay, 20% Savagnin
VOLYM	750 ml
ALKOHOL	13,5 %
FÖRSLUTNING	Naturkork
FÖRPACKNING	Glasflaska
ARTIKELNUMMER	575757733

SMÅKPROFIL

Caveau des Jacobins Blanc Tradition är en vacker symfoni av smaker och intryck. Kryddor, fräschör, syra, nöthet och en krämig antydning. Druvorna som har används är Chardonnay och Savagnin, två typiska druvor i Jura. Caveau des Jacobins Blanc Tradition är gjort på en metodsom kallas "sous voile". Namnet syftar på det täcke av jäst som bildas ovanpå vinet, när det jäses på fat som fyllts till drygt hälften. Det är en historisk och komplex metod som är möjlig tack vare det mikroklimat som finns i området. Resultatet blir viner med nötig och smörig karaktär, med toner av mogna äpplen och en gyllene färg.

OM VINET

Gyllene färg.

- Lagring: Savagnin: 36-48 mån under flor i 300L ekfat; Chardonnay: 24 mån i 3000L fat eller ståltank
- Jordmån: Jordmånen består av mörk och kalksten.

PASSAR TILL

Mjuk ost · Hård ost · Fisk