

Brocard Chablis Vieilles Vignes-46

Frankrike / Burgund / Chablis

Jean-Marc Brocard ble født i 1946 i Chaudenay-le-Château i Côte d'Or. Familien drev med jordbruk, men han fulgte sin fars råd om å bli ingeniør. Det var først da han møtte sin kone, som hadde en vingård i Saint-Bris-le-Vineux, at han startet sin karriere innen vin. I 1973 ble sønnen Julien født, og Jean-Marc plantet sine første vinranker i Préhy. Det er her vinhuset også bygges noen år senere, som blir Domaine Jean-Marc Brocard med beliggenhet i hjertet av Chablis.

Jean-Marc Brocard har helt siden oppstarten vært opptatt av en bærekraftig måte å dyrke på. I dag er 60 hektar sertifisert økologisk og 40 hektar sertifisert som biodynamisk. Julien Brocard kom inn i familiebedriften for å jobbe sammen med sin far i 1995, han er en ivrig forkjemper for økologisk dyrking.

Jean Marc Brocard V.V 1946 er helt eksepsjonell vin. Druene kommer fra en spesiell vinmark. Den første som ble plantet av Brocard i 1946. Vieilles Vignes betyr gamle vinstokker, og i dette tilfellet er de over 70 år gamle. Røttene når ned over 25 meter inn i Kimmeridge jordsmonnet. Vieilles Vigne viner har mer konsentrasjon og finesse, samt uttrykker det beste i Chardonnay druen.



Høyoppløselig bilde



| | | | |
|-----------------------------|--|-------------------|--------------------------|
| Type | Hvitvin | | |
| Klassifikasjon | AOC Chablis | | |
| Produsent | Domaine Jean-Marc Brocard | | |
| Årgang | 2022 | | |
| Druetyper | Chardonnay 100% | | |
| Vinifikasjon | Håndplukkede druer presses og spontangjæres i temperaturkontrollerte foudres (store fat) på 18-23° C. Vinene lagres videre i 18 måneder på bunnfallet, og tappes uten filtrering og klaring. | | |
| Lagring | Lagring på store "Foudres" før tapping på flaske | | |
| Analyse | Alkohol: 13,0 % | Sukker: <1 g/l | Syre: 4,39 g/l |
| Holdbarhet | Konsumklar men kan lagres i noen år | | |
| Karakteristikk | Lys sitrongul farge, ren duft av lime, anis og hvit pepper. Frisk vin med høy syre, smak av mineraler, flint og kalk. Lang fruktig lengde. | | |
| Serveringstemperatur | 13°C | | |
| Passer til | Nydelig til fisk, skaldyr, lyst kjøtt samt modne Franske oster | | |
| Webseite | http://brocard.fr/ | | |
| Volum | Varenummer | EPD-nr | Pris Vinmonopolet |
| 0,75 L | 11914601 | | kr. 479,90 |
| Antall i kasse | Sortiment | Vectura nr | |
| 12 | Distriktsortiment | | |

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Drink for every moment