

# Château de Chambert Grand Vin

Frankrike / Sørvest Frankrike

Chateau de Chambert er økologisk og biodynamisk og har topp vinmarker på et kalksteinsplatå 300 moh. vest for Cahors by. Høyden over elven og dalføret gir ikke bare et unikt jordsmonn, men bidrar også til gode solforhold og tilstrekkelig med tilførsel av vind. Noe som gjør det mulig å dyrke økologisk. Vinmarkene er delt inn i mer enn 100 parseller, basert på jordsmonn, solforhold, alder på vinmarkene osv. Så godt som alle parsellene vinifiseres separat i små sementtanker for å la hver og få utvikle seg naturlig. Fermenteringen starter spontant uten tilsetning av fremmed gjær og etter tre uker masserasjon presses vinene lett før de flyttes over på nye tanker. Vinene deres lagres på 3000 liters liggende eikefat i 12 - 16 måneder avhengig av vin og årgang.

Grand Vin er en 100% Malbec fra de eldste vinmarkene fra tre ulike jordsmonn. Bare druer med utmerket konsentrasjon og tanniner er valgt for å produsere dette flaggskipet til produsenten. Spontangjæret ved hjelp av gjærsporene som finnes naturlig i drueskallet.



Høyoppløselig bilde



<b>Type</b>	Rødvin		
<b>Klassifikasjon</b>	AOC		
<b>Produsent</b>	Château de Chambert		
<b>Årgang</b>	2017		
<b>Druetyper</b>	Malbec		
<b>Vinifikasjon</b>	Et utvalg av de beste terroirene. En kombinasjon av tre typer jordsmonn: brun leire-kalkstein, jernrik leire-sidérolitisk og Kimméridgien kalkstein. Vinstokkene er omtrent 40 år gamle i gjennomsnitt. Gjennomsnittlig avkastning: 25 hl / ha. Økologisk og biodynamisk landbruk. Fermentering med stedegen gjær ved kontrollert temperatur (28-30 °C), i små betongtanker, separat for hver lille parsell. Masserasjon etter gjæring varer vanligvis ca 15 dager.		
<b>Lagring</b>	Malolaktisk gjæring og 15 til 18 måneders lagring i foudre på 3000 L.		
<b>Analyse</b>	Alkohol: 13,0 %	Sukker: 0,4 g/l	Syre: 3,4 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Lagringspotensiale 15 - 20 år		
<b>Karakteristikk</b>	Den unike vinstilen til Grand Vin kommer fra kombinasjon av Malbecs kraft og den forfriskende elegansen som kommer fra Chamberts kalksteinsjord. Denne kombinasjonen gir vinen en bemerkelsesverdig fruktintensitet, en kompleks struktur og en delikat syrlighet. Dette er faktorer som ikke bare forlenger vinens levetid, men også sikrer at den beholder sin friskhet og livlige fruktighet selv etter flere tiår på flaske.		
<b>Serveringstemperatur</b>	14 - 16 °C		
<b>Passer til</b>	Rike kjøtt- og viltretter.		
<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,75 L	16124101	6339956	kr. 459,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
6	Bestillingsutvalg		

VinFuls

Rik, mørk frukt, innslag av bjørnebær, solbær og sorte plommer. Krydder mot pepper, innslag også av rød frukt og blomster, god syre, merkbare tanniner, men pent integrert og ikke for røffe. Kjøttfull og urtepreget. La den få ligge noen år. Produsenten selv antyder lagringspotensial fra 15-20 år fra årgang, så den er ennå ung. 94 poeng fra Wine Enthusiast. (6)

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*