

Brocard Sainte Claire Chablis BIO (37,5 cl)

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.

Når Brocard kjøper nye eiendommer og vinmarker sørger han for å beholde det opprinnelige navnet snarere enn å plassere alt innenfor den allerede omfattende Brocard-paraplyen. Således finnes i dag Domaine Sainte-Anne, Domaine Domaine Sainte-Claire og Domaine Pierre de Préhy i tillegg til Domaine Jean-Marc Brocard. Samtlige av disse tre eiendommene lages i en vinstil identisk med Brocard-vinene.

Sainte Claire Chablis bærer tydelig preg av "terroir" ved å gjenspeile jordsmonnet i området, nemlig Kimmerigde kalk. Brocards viner har alltid en utpreget renhet i stilen, kombinert med klare typeriktige og karakteristiske trekk fra regionens jordsmonn.

Druene dyrkes i sørvendte vinmarker i Préhy, med i snitt 30 år gamle vinstokker.



Høyoppløselig bilde



| | | | |
|-----------------------------|---|-------------------|--------------------------|
| Type | Hvitvin | | |
| Klassifikasjon | AOC Chablis | | |
| Produsent | Domaine Jean-Marc Brocard | | |
| Årgang | 2022 | | |
| Druetyper | 100 Chardonnay | | |
| Vinifikasjon | Druene presses og gjennomgår temperaturkontrollert spontangjæring på ståltanker på 18-23 grader C, med påfølgende 6-8 mnd lagring på vinens bunnfall før tapping på flaske. | | |
| Lagring | Lagring på ståltank i forkant av tapping på flaske | | |
| Analyse | Alkohol: 12,5 % | Sukker: 4,1 g/l | Syre: 6,5 g/l |
| Holdbarhet | Konsumklar men kan lagres i opp til 4 år. | | |
| Karakteristikk | Domaine Sainte Claire har en duft av eple og lime- sitruspreg samt mineralske toner fra jordsmonnet. Vinen er medium fyldig med god syre og lang, frisk ettersmak. | | |
| Serveringstemperatur | 8 - 10°C | | |
| Passer til | Nydelig til fisk og skaldyrsretter. | | |
| Webseite Volum | http://brocard.fr/ | Varenummer | EPD-nr |
| 0,37 L | 3026402 | 5486568 | Pris Vinmonopolet |
| | | | kr. 197,90 |
| Antall i kasse | Sortiment | Vectura nr | |
| 12 | Bestillingsutvalg | | |

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
Small logo with text "Small for every moment"