

Brocard Chablis 1.Cru Montée de Tonnerre

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.

Montee de Tonnerre er et av 40 Premier Cru-område i Chablis. Denne ligger på østsiden av elven Serein, i hjertet av Chablis. Det er en forlengende arm til Grand Cru Blanchot. Jordsmonnet er Kimmeridge-holdig (kalk). Vinmarken ligger på en høyde. Dette gir en rekke forskjellige mikroklimaer, avhengig av eksponeringen. Vinene er mineralske, rike og intense, med sitrus- og honningtoner, noe som kommer tydeligere frem med alderen. Vinstokkene er 30 år gamle og vinmarken er biodynamisk dyrket.



| | |
|-----------------------------|---|
| Type | Hvitvin |
| Klassifikasjon | AOC Chablis 1. Cru |
| Produsent | Domaine Jean-Marc Brocard |
| Årgang | 2022 |
| Druetyper | 100% Chardonnay |
| Vinifikasjon | Håndplukkede druer presses og spontangjæres på temperaturkontrollerte foudres på 18-23° C. Vinene lagres videre i 12-14 måneder på bunnfallet, tappes uten filtrering og klaring. |
| Lagring | Lagring på store fat i forkant av tapping på flaske |
| Analyse | Alkohol: 13,0 % Sukker: 3 g/l Syre: 5,1 g/l |
| Holdbarhet | Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år. |
| Karakteristikk | Typeriktig chablis på duft med lime-, sitrus-, eplekarakter og mye sjømineraler. Samme karakter på duft, syrlig og frisk vin med markant jordsmonnspreng. |
| Serveringstemperatur | 8 - 10°C |
| Passer til | Flott vin til mange fiske- og skalldyrretter. |
| Webside | http://brocard.fr/ |

Høyoppløselig bilde



| | | | |
|-----------------------|-------------------|-------------------|--------------------------|
| Volum | Varenummer | EPD-nr | Pris Vinmonopolet |
| 0,75 L | 3026501 | 5486493 | kr. 529,90 |
| Antall i kasse | Sortiment | Vectura nr | |
| 12 | | | |

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