

Domaine Jean Dauvissat Père & Fils

Chablis 1^{er} Cru Homme Mort

Alkuperä:	Ranska, AC Chablis Premier Cru
Rypäelajike:	Chardonnay 100 %
Vuosikerta:	2012
Kypsytytys:	30 % viinistä kävi ranskalaisessa tammessa 4 kk ajan
Suljentytys:	Luonnonkorkki
EAN:	06419294162877

TUOTTAJA

Domaine Jean Dauvissat on perhetila Milly -nimisestä kylästä, Chablis'n sydänalueelta. Tialla on yhteensä 58 viinitarhaa, jotka käsittävät 22 hehtaarin kokoisen alueen. Tarhat antavat hienon läpileikkauksen Chablis'sta.

LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Viini on ulkonäöltään kuulas, kullankeltainen. Tyylikkäästä bouquet'sta voi aistia trooppisia hedelmiä (erityisesti persikkaa), kivimäisyyttä, eleganttia tammaa sekä pähkinöitä. Suutuntuma on kuiva ja suuntäyttävä. Runsaan hedelmäisessä suutuntumassa on "pureskeltavaa" persikkaa, pähkinöitä ja eleganttia paahteisuutta. Viinissä aistii myös alueen viineille tyypillistä mineraalisuutta. Hapot ovat tuntuvat ja nousevat, mutta tasapainossa hedelmäisyyden kanssa. Jälkimaku on pitkä ja runsaan hedelmäinen.

RUOKASUOSITUKSET

Rakenteensa puolesta tämä huippu -Chablis on erinomainen ruokaviini! Se sopii erityisesti kalan (sekä vähärasvaiset että rasvaiset) ja äyriäisten (mukaan lukien osterit) kanssa nautittavaksi. Ranskalaisen keittiön erikoisuuksista se sopii erinomaisesti myös sammakonreisien ja savustetun kukon kanssa nautittavaksi. Myös sinihomejuustot kuten Blue de Bresse ja pehmeät, vaaleat juustot kuten Crottin de Chavignol saavat tästä viinistä loistavan kumppanin. Viinin hapot pärjäävät hyvin kermaisille kastikkeille ja keitoille.

