

Brocard Sainte Claire Chablis BIO

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. Vinen er økologisk dyrket.



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, ingen eikelagring		
Analyse	Alkohol: 12,5 %	Sukker: 4,1 g/l	Syre: 6,5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen 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, samt til aperitiff.		
Webside	http://brocard.fr/	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
Volum	Varenummer		
0,75 L	571701	5486543	kr. 329,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12	Bestillingsutvalg	154385 Status: Skaffevara	

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 for every moment