

Brocard Pierre de Pr hy Chablis

Frankrike / Burgund / Chablis



Jean-Marc Brocard ble født i 1946 i Chaudenay-le-Ch teau i Côte d'Or. Familien drev med jordbruk, men han fulgte sin fars råd om   bli ingeniør. Det var først da han m tte 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 Pr hy. 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   dyrke på. I dag er 60 hektar sertifisert økologisk og 40 hektar sertifisert som biodynamisk. Julien Brocard kom inn i familiebedriften for   jobbe sammen med sin far i 1995, han er en ivrig forkjemper for økologisk dyrking.

Jordsmonnet består av kimmeridgekalk med  stersfossiler og leire. Vinstokkene er mellom 10-20 år gamle. Vinmarkene er s r- og s r stvendte. Det jobbes i vinmarkene med økologiske prinsipper. Vinen er sertifisert økologisk fom 2022 årgangen.

Type	Hvitvin		
Klassifikasjon	AOC Chablis		
Produsent	Domaine Jean-Marc Brocard		
�rgang	2022		
Druetyper	100% Chardonnay		
Vinifikasjon	Druene presses i pneumatisk presser og gjøres i rustfrie ståltanker med en temperatur på mellom 18 - 23�C. Siden følger modning på bunnfallet f�r omstikking etter malolaktisk fermentering. Vinen filtreres skånsomt, og det gjøres ingen kaldstabilisering. Til slutt modnes vinen på flaske i to måneder før salg.		
Lagring	Kun lagring på ståltank, ingen fat		
Analyse	Alkohol: 12,5 %	Sukker: <1 g/l	Syre: 3,87 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år.		
Karakteristikk	Rik, livlig og intens duft av modne grønne epler, fersk lime, flint, sjø og smør med hint av appelsinest og blomster. En ung, nyansert og saftig vin med elegant friskhet og en ren, rund og konsentrert smak av gule epler, s�te sitroner og kalkmineraler. Lang frisk ettersmak.		
Serveringstemperatur	8 - 10�C		
Passer til	Vinen er perfekt til nesten alt du måtte ha lyst til å fiske opp fra havet - det være seg alt fra østers naturell, kamskjell og moules frites til smaksrike retter som hjemmelaget fiskegrateng, kremet hummersuppe og ovnsbakt kveite.		
Webseite	http://brocard.fr/		
Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	8017601	5486576	kr. 229,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12	Kategori 6		

Høyoppløselig bilde



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