

Brocard Chablis Premier Cru Montmains

Frankrike / Burgund / Chablis Premier Cru



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.

Montmains ligger på venstre bredd av Serein-elven. Denne brede skråningen gir vinene en mineralsk karakter som blander seg vakkert med blomsteraromaer.

Type	Hvitvin
Klassifikasjon	AOC Chablis 1.er Cru
Produsent	Domaine Jean-Marc Brocard
Årgang	2020
Druetyper	100% Chardonnay
Vinifikasjon	Druene plukkes for hånd, sorteres godt og vinifiseres ved naturlig gjær som sitter på drueskallet. Vinen lagres i "egg" som gir en harmoni i vinen.
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 0,2 g/l Syre: 4,5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 8 år.
Karakteristikk	Strågul med grønnskjær. Hint av sitrus, grapefrukt og anis. Frisk, ren smak av mineraler, sitrus og lime. Lang, frisk ettersmak.
Serveringstemperatur	12-14 °C
Passer til	Fisk, skaldyr og lyst kjøtt.
Webseite	https://brocard.fr/en

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	15345501		kr. 484,90
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
Ready for every moment