

## Brocard Sainte Claire Chablis BIO (37,5 cl)

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.



Høyoppløselig bilde



<b>Type</b>	Hvitvin
<b>Klassifikasjon</b>	AOC Chablis
<b>Produsent</b>	Domaine Jean-Marc Brocard
<b>Druetyper</b>	100 Chardonnay
<b>Vinifikasjon</b>	Druene presses og gjennomgår temperaturkontrollert spontangjæring på ståltanker på 18-23 grader C, med påfølgende 6-8 mnd lagring på vinenes bunnfall før tapping på flaske.
<b>Lagring</b>	Lagring på ståltank i forkant av tapping på flaske
<b>Analyse</b>	Sukker: 4,1 g/l Syre: 6,5 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Konsumklar men kan lagres i opp til 4 år.
<b>Karakteristikk</b>	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.
<b>Serveringstemperatur</b>	8 - 10°C
<b>Passer til</b>	Nydelig til fisk og skalldyrretter.
<b>Webside</b>	<a href="http://brocard.fr/">http://brocard.fr/</a>

<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,37 L	3026402	5486568	kr. 145,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
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  
*Small for every moment*