

Bernard Defaix Chablis

Hvitvin / Frankrike / Burgund

Produsent: [Domaine Bernard Defaix](#)

Årgang: 2022

Land: Frankrike

Distrikt: Burgund

Område: Chablis

Drue: 100% chardonnay

Veil. pris horeca: 227.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 284.9,-

EDP nr. : 9078801

SAP nr. : 9078801

Vinmonopol nr. : 4824501

Innhold:

Syre:6.1

Sukker:< 3

Alkohol:12,5 %



SPONTANFERMENTERT

Om produsenten

Domaine Bernard Defaix ble etablert i 1959 og drives siden 1990 tallet av Bernards to sønner, som er femte generasjon fra en vingårdsfamilie. Sylvain vinifiserer og overvåker kjellerne. Didier tar seg av vinmarkene og den generelle forvaltningen av eiendommen. Helene, Didiers kone, tar seg av den administrative og den kommersielle delen.

Vingårdene strekker seg i dag over 27ha med Chablis 1er cru Cotes de Lechet, les Lys og Vaillons samt Chablis AC landsbyer og Petit Chablis. Siden 2009 har vingårdene offisielt vært drevet økologisk og mottok den offisielle Ecocert-sertifiseringen. For familien var dette en naturlig utvikling siden man i mange år allerede hadde drevet på en mer bærekraftig og økologisk måte.

Det er derfor det første trinnet for vellykket vinproduksjon er arbeidet i vinmarkene. Behandlingen av vinstokkene ved økologisk landbruk krever en svært streng oppfølging som gjør at druene når sitt høyeste nivå av modenhet og uttrykk.

Druene høstes og bringes raskt til vingården hvor de presses umiddelbart etter en nøye kvalitets-sortering. Gjennom en skånsom pressing får Defaix sortert de beste juicene. Gjennom pressens utforming blir overflatekontakten mellom luft og juice så liten som mulig.

Den alkoholiske gjæringen og deretter den malolaktiske gjæringen gjøres begge i rustfrie ståltanker eller på eikefat i henhold til cuvéeene. Vinen lagres på bunnfallet i 8 til 12 måneder, avhengig av egenskapene til hver årgang og hver cru. I løpet av denne tiden kan bunnfallet jevnlig flyttes for å gi mer fett til vinen dersom årgangen trenger det. I tønner flytter de bunnfallet ved batong; i tanker gjør vi det ved å pumpe over uten kontakt med luft. Racking begynner vanligvis i mars med Petit Chablis og slutter om sommeren for premier crus. For å sikre en best mulig kvalitet klarnes vinen forsiktig før den går gjennom en lett filtrering før tapping. «Målet er å bevare og forbedre egenskapene til hver vinmark og la dem uttrykke seg i våre presise, rene og mineralske viner.» Héléne Defaix.

Mer om vinen

Fra ulike vinmarkeri spredd over 12 hektar i hjertet av Chablis. Jordsmonnet består av leire og kalkstein.

Vinifikasjon

Lagret i 8 måneder i rustfritt stål for å respektere appellasjonens egenart.

Smaksbeskrivelse

Lys strågul. Frisk duft av sitrus og mineraler. Ren og elegant smak med fin konsentrasjon av sitrusaktig frukt. Mineralsk avslutning.

Passer til

Fisk, Lyst kjøtt, Skalldyr