

# Bernard Defaix Chablis 1er Cru Côte de Lechet Reserve

Hvitvin / Frankrike / Burgund

Produsent: [Domaine Bernard Defaix](#)

Årgang: 2020

Land: Frankrike

Distrikt: Burgund

Område: Chablis 1er Cru

Drue: 100% chardonnay

Veil. pris horeca: 327.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 409.9,-

EDP nr. : 9083644

SAP nr. : 9083644

Vinmonopol nr. : 15509401



Innhold:

Syre: 5.6

Sukker: < 3

Alkohol: 13 %

## 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 kvalitetssortering. 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.

## Smaksbeskrivelse

Lys strågul. Ren duft av sitrus og kalk. Tørr, frisk syre, fyldig. Ren og konsentrert, mineralsk med lang ettersmak.

## Passer til

Fisk, Lyst kjøtt, Skalldyr