

שאבלי פרמייר קרו מונטמן

William Fevre Chablis 1er Cru Montmains מדינה: צרפת אזור
גידול: שאבלי, כרם מונטמן זן
ענבים: שרדונה התיישנות
בחביות: כ-6 חודשים תהליך יצור:
בציר ידני. סחיטה עדינה מאוד והצללה
קצרה על מנת לשמר חלק גדול
מהמשקעים העדינים. כמחצית מהיין
תוסס בחביות עץ אלון משומשות בהן
הוא עובר תסיסה מלו-לקטית וממשיך
להתיישן 5-6 חודשים. יתר היין תוסס
במכלי נירוסטה. סה"כ היין מתיישן
13-14 חודשים. **על היין:** ליין ניחוחות
עוצמתיים נהדרים של פריחה, פרי הדר
ומינרליות עדינה אופיינית לכרם. משלב
עוצמת טעמים עם רעננות רבה וסיומת
מורכבת וארוכה באופן יוצא דופן. שאבלי
ברמה הגבוהה ביותר.



תכונות המוצר

ארץ:	צרפת
זן ענבים:	שרדונה
יקב:	ווילאם פאבר
כשרות:	לא כשר
מידת יובש:	יבש
נפח:	750 מ"ל
סוג יין:	יין לבן