



## CHABLIS BOVIER



100% ענבי שרדונה נבצרים ומועברים ישירות לסחיטה. הנוזל נשאר לנוח לילה בטמפרטורה קרה במיוחד על מנת להפריד בין הנוזל למשקעים. למחרת, הנוזל נאסף ועובר לשלב התסיסה ולאחריו תסיסה מאלולקטית המפחיתה את חומציות היין ומגדירה את טעמיו.

צבע: קש עם רמזים ירקרקים.  
 ארומה: פרחוני עם נגיעות של פרי הדר וקלייה.  
 טעם: טעמים מודגשים אך מאוזנים, חמאתיות נעימה וסיומת מרעננת.  
 מומלץ להגיש את היין בטמפרטורה של 8 - 10 מעלות צלזיוס, לצד מנות דגים ברוטב ומאכלים מן הים.

אחוז כוהל:  
 נפח: 750 מ"ל.