DOMAINE DE OLIVEIRA LECESTRE

Chablis Domaine de Oliveira Lecestre

Frankrike · Bourgogne · Chablis · Årgång 2023

Ingen bild

PRIS

313 kr

Jämförpris 417 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	13,0 % vol
Årgång	2023
Sortiment	Ordervaror
Artikelnr	7911101

OM VINET

Chablis — Domaine de Oliveira Lecestre är ett klassiskt vitt vin från norra Bourgogne, med en ren och mineralisk karaktär som är typisk för regionen. Årgång 2023 bjuder på en frisk syra och subtila toner av citrus, gröna äpplen och en lätt stenig underton. Vinet är helt utan fatlagring, vilket bevarar druvans Chardonnay-renhet och den distinkta kalkstensmineraliteten. Det passar utmärkt till skaldjur, särskilt ostron och räkor, eller som en elegant aperitif. Med sin lätta och torra profil är detta vin ett perfekt val för sommarens lätta måltider eller som en svalkande njutning på egen hand.

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

538 kcal

alkohol 538 · socker 0 kcal

PER 15 CL

108 kcal

alkohol 108 · socker 0 kcal

Närings- och kalorivärden är uppskattade utifrån volym, alkoholhalt och sockerhalt och kan avvika från Systembolagets uppgifter.

PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

Domaine de Oliveira Lecestre

www.deoliveira-chablis.com

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Skrubbes Wines AB

Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

PROVNINGSPROTOKOLL

Chablis Domaine de Oliveira Lecestre

Frankrike · Bourgogne · Chablis · Årgång 2023

DATUM _____ PROVARE _____ PLATS / TILLFÄLLE _____

UTSEENDE

Färgdjup ljus ○ ○ ○ ○ ○ djup

Nyans _____

Klarhet _____

DOFT

Intensitet svag ○ ○ ○ ○ ○ kraftig

☐ Frukt ☐ Bär ☐ Citrus ☐ Krydda ☐ Ek / fat ☐ Blommor ☐ Örter ☐ Mineral ☐ Animalisk

Anteckningar _____

SMAK

	OFFICIELL	DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1–12)											
Fyllighet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Strävhet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Sötma	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Fruktsyra	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Eftersmak kort ○ ○ ○ ○ ○ lång

Anteckningar _____

HELHET

Mitt betyg ○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5 Poäng _____ / 100

Köper igen? ☐ Ja ☐ Nej ☐ Kanske

Passar till _____

EGNA ANTECKNINGAR