

# Boussard Bourgogne Chardonnay Cuvée Camille

Frankrike / Burgund / Burgund

Domaine Boussard er en familiedrevet vinprodusent som plantet sine første vinmarker i AOP Bourgogne i 1992. Eiendommen drives i dag av Olivier Boussard, hans kone Isabelle og deres datter Margot. Vinene er laget i tradisjonell stil med karakteristisk mineralitet og friskhet. Olivier Boussard strekker seg for finne den rette balansen mellom plante og terroir, produksjon deres følger prinsippene for bærekraftig vindyrking. De har da også oppnådd "HVE3" miljøsertifisering. Deres tilnærming består i å styrke jorden og plantene i sitt naturlige miljø ved å bruke plante- og mineralmaterialer som tar hensyn til naturressurser, beskytter territoriet, reduserer forurensning og bidrar til balansen i jordsmonnet.

Hver cuvée er unik, resultatet av en kunnskap som respekterer og forbedrer typisiteten til et terroir som er spesifikt for hver appellasjon.

Fra vinmarker i kommunene Beines og Venoy i utkanten av Chablis med jordsmonn av leire og kalkstein. Laget som en chablis med lagring på bunnfall.



|                      |                                                                                                 |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Type                 | Hvitvin                                                                                         |
| Klassifikasjon       | AOC Bourgogne Chardonnay                                                                        |
| Produsent            | Domaine Boussard                                                                                |
| Årgang               | 2022                                                                                            |
| Druetyper            | Chardonnay                                                                                      |
| Vinifikasjon         | Ståltank.                                                                                       |
| Lagring              | Lagret på berme                                                                                 |
| Analyse              | Alkohol: 13,0 %      Sukker: 1 g/l      Syre: 4,5 g/l                                           |
| Holdbarhet           | Konsumklar men kan lagres i opp til 4 år.                                                       |
| Karakteristikk       | Aromaer av hvite blomster, sitrus og flint. Aromatisk og frisk i munnen.                        |
| Serveringstemperatur | 10 - 12 ° C                                                                                     |
| Passer til           | Aperitif, sjømat, hvitt kjøtt                                                                   |
| Webside              | <a href="https://www.domaine-boussard-chablis.fr/">https://www.domaine-boussard-chablis.fr/</a> |

## Høyoppløselig bilde



|                |                   |            |                   |
|----------------|-------------------|------------|-------------------|
| Volum          | Varenummer        | EPD-nr     | Pris Vinmonopolet |
| 0,75 L         | 16290601          | 6317556    | kr. 259,90        |
| Antall i kasse | Sortiment         | Vectura nr |                   |
| 6              | Bestillingsutvalg |            |                   |

★★★★ **vinforum**

Frisk, ren og chablistignende regionalburgunder med innslag av epler, lime og et streif av smør på duft. Middels fyldig og lett syrlig vin med god lengde og krisp, tørr og eplepreget finish.

88 poeng **apéritif**

Stor og fyldig smak med leskende syre, fine salttoner, god lengde og tørrhet, fin syrlighet og pent bitt. En god og syrefrisk fyldig chardonnay som tåler 5-6 år

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:  
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

**SOLERA**  
BEVERAGE GROUP  
*Ready for every moment*