

## Brocard Pierre de Préhy Petit Chablis

Frankrike / Burgund / Chablis



Jean-Marc Brocard ble født i 1946 i Chaudenay-le-Château i Côte d'Or. Familien drev med jordbruk, men han fulgte sin fars råd om å bli ingeniør. Det var først da han møtte sin kone, som hadde en vingård i Saint-Bris-le-Vineux, at han startet sin karriere innen vin. I 1973 ble sønnen Julien født, og Jean-Marc plantet sine første vinranker i Préhy. Det er her vinhuset også bygges noen år senere, som blir Domaine Jean-Marc Brocard med beliggenhet i hjertet av Chablis.

Jean-Marc Brocard har helt siden oppstarten vært opptatt av en bærekraftig måte å dyrke på. I dag er 60 hektar sertifisert økologisk og 40 hektar sertifisert som biodynamisk. Julien Brocard kom inn i familiebedriften for å jobbe sammen med sin far i 1995, han er en ivrig forkjemper for økologisk dyrking.

Fra vinmarker klassifisert Petit Chablis beliggende ovenfor Grand Cru Le Clos. Jordsmonnet er dominert av kalktypen portlandkalk. Domaine Pierre de Préhy er et domaine som administreres og vinifiseres av Jean-Marc Brocard.

|                             |                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Type</b>                 | Hvitvin                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Klassifikasjon</b>       | AOC Petit Chablis                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Produsent</b>            | Domaine Jean-Marc Brocard                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Årgang</b>               | 2022                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Druetyper</b>            | 100% Chardonnay                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Vinifikasjon</b>         | Druene presses i pneumatiske presser, gjæres i rustfrie ståltanker ved temperaturer mellom 18° og 23°C. Siden følger utvidet lagring på bunnfallet før omstikking, kun to ganger før tapping. Filtrereres forsiktig, ingen kaldstabilisering. |
| <b>Lagring</b>              | Lagring på ståltank, ingen eikelagring                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Analyse</b>              | Alkohol: 12,5 %      Sukker: <1 g/l      Syre: 3,64 g/l                                                                                                                                                                                       |
| <b>Holdbarhet</b>           | Konsumklar men kan lagres i noen år                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Karakteristikk</b>       | Middels dyp strågul farge. Frisk sitrus-, lime- og grønn eplepreget duft og smak med tydelig mineralpreg. En typeriktig, åpen og letttdrikelig Petit Chablis.                                                                                 |
| <b>Serveringstemperatur</b> | 8 - 10°C                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Passer til</b>           | God vin til aperitiff, fisk og skalldyrretter, spesielt retter uten tunge sauser. Meget anvendelig.                                                                                                                                           |
| <b>Webside</b>              | <a href="http://brocard.fr/">http://brocard.fr/</a>                                                                                                                                                                                           |

Høyoppløselig bilde



|                       |                   |                   |                          |
|-----------------------|-------------------|-------------------|--------------------------|
| <b>Volum</b>          | <b>Varenummer</b> | <b>EPD-nr</b>     | <b>Pris Vinmonopolet</b> |
| 0,75 L                | 2011601           | 5486550           | kr. 209,90               |
| <b>Antall i kasse</b> | <b>Sortiment</b>  | <b>Vectura nr</b> |                          |
| 12                    | Kategori 5        |                   |                          |

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*