



# Jean-Marc Brocard Chablis AOC

## KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, baltasis, sausas



## KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija, Burgundija, Chablis



## GAMINTOJAS

Jean Marc Brocard



## APDOVANOJIMAI

2019 m. – 90 balų – Decanter World Wine Awards

2022 m. – 90 balų – Decanter.com



## ISTORIJA

JEAN MARC BROCARD į *Chablis* vyno istoriją buvo įrašytas, kai 1997 metais pirmasis konvertavo 11 ha. savo vynuogynų pagal biodinaminės vyndarystės standartus. Šiandien 60 hektarų yra sertifikuoti ekologiškam ūkininkavimui, o 40 hektarų biodinaminiam. Vynuogės, naudojamos JEAN MARC BROCARD vynui, atkeliauja tik iš nuosavų gamintojo plotų, išskirtinai *Chablis* regiono. Kitas gamintojo išskirtinumas slypi pačioje vynuogynų įvairovėje– sąlyginai nedidelis augintojas gali pasigirti žemėmis visuose septyniuose *Chablis Grand Cru* plotuose. „Stebėk, būk tilus ir mokykis“, tokia filosofija vadovaudamasi, JEAN MARC BROCARD komanda stengiasi kurti tokį vyną, kuriuo garsėja būtent *Chablis*– pirminiais aromatais ekspresyvu, gaivumu persmelktą, sofistikuotą, ne visada lengvai suprantamą, tačiau su niekuo nesupainiojamą. Vis dėlto vyninė niekada nepasizymėjo lūdiškiu požiūriu į pokyčius bei progresą; būtent JEAN MARC BROCARD pirmieji regione implementavo derliaus nurinkimo automatizuotas mašinas. Šiandien visi gamintojo vynai sertifikuoti veganiškai dietai.



## ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

100% *Chardonnay* iš pietinėje regiono dalyje išsidėsčiusių kaimyninių *Préhy* ir *Courgi* apylinkių vynuogynų.

Vyno fermentacija ir brandinimas vykdomi nerūdijančio plieno talpose.



## SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Blyškios citrinos spalvos vyne dominuoja šviežių kriaušių, citrinų žievelėlių, sodo obuolių aromatai, kuriuos sėkmingai papildo subtilios titnago bei orchidėjos natos. Burnoje vynas vidutinio svarumo, išraiškingas, *Chablis* vynui būdingos rūgštelės, suteikiančios struktūriškumo bei išryškinančios nosyje identifikuotus aromatus. Vidutinio, švelnaus poskonio.



## VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Puikiai prie austrių, midijų grietinės ir baltojo vyno padaže, baltos žuvis, minkštesnių sūrių.



## PATIEKIMO TEMPERATŪRA

8-10°C

