



Chambert Cahors Malbec

Årgång 2025

Art. nr 255307

Pris 229 kr

Storlek BiB 2000 ml

Producent Chambert Vignobles

Ursprung Cahors, Frankrike

Varukategori Röda viner

Hållbarhet Klimatsmartare förpackning

Druvor Malbec 100%

Alkoholhalt 13%

Sortiment Systembolagets fasta

Karaktär I glaset ett mycket fruktigt och smakrikt vin som bjuder på björnbär, mörka plommon och solmogna körsbär samt toner av viol, lakrits och distinkt mineralitet.

Tillverkning Vid ankomst till vineriet avstjälkas druvorna och därefter jäses och lagras vinet i betongtankar vilket ger ett fruktrent uttryck av malbec.

Passar till Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött, gärna grillat.

Information Cahors är den historiska födelseplatsen för malbecdruvan. På grund av dess färgrika skal får vinerna djup färg och vinerna från Cahors kallades för "det svarta vinet" i England förr.



Om producenten

Chambert har en dokumenterad historia som sträcker sig bakåt mer än 2000 år. Redan under senmedeltiden omfattade egendomen över 300 hektar vinodlingar. 1690 togs dessa över av den franska noblessen och i mer än tre sekel har malbecviner därifrån druckits av engelska kungar, påvar i Avignon och vid hov i öst.

Sedan 2007 drivs Chambert Vignobles av Philippe Lejeune och egendomen omfattar 145 hektar vinodlingar. Idag är även Lin Lui MW en del av vinmakarteamet. Vingårdarna är dels planterade på Kimmeridge-kalksten, som bildades för över 150 miljoner år sedan av forntida ostronskal, och dels på röd lerjord som är rik på järnoxid.