



Bygdøy Allé 23  
N-0262 Oslo  
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00  
moestue@moestue.com  
www.moestue.com

# Christian Moreau Chablis 2020

Hvitvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 11065901 | SAP-nr.: 9062093 | EPD-nr.: 9062093 | Pris: 322,00 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT

## FAKTA

Land	Frankrike	Alkohol	12,5 %
Distrikt	Burgund	Vinmark / lieu-dit	Les Pargues
Underdistrikt	Chablis	Antall hektar	1.2
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt	Sukker	1 g/l
Druetype	100 % chardonnay	Syre	5.2 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

## Jordsmonn

Kimmeridge-kalkrik leire med mye marine fossiler.

## Bruksområde

Velegnet som aperitif, til skalldyr og hvit fisk, inkludert fiskesupper, tåler fete sauser på grunn av høyt syrenivå. God vin til sushi.

## Karakteristikk

Floral og mineralsk chablis med sitrus, lime og et streif av anis på duft. Floral, syrlig og mineralsk også i munnen med god sødme og pen fylde.

## Opprinnelse

Druene kommer fra parsellen ved navn Les Pargues som er lokalisert i nærheten av Premier Cruene Vaillons og Montmains. Sør-øst vendt eksponering.

## Vinifikasjon

Druene håndplukkes og presses på pneumatiske presser. Temperaturkontrollert ståltankfermentasjon på 18-23 grader C, lagring på sedimentene i 10 måneder, klaring og tapping på flaske.