



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Daniel-Etienne Defaix Chablis 1er Cru Les Lys 2008

Hvitvin | Burgund, Frankrike | SAP-nr.: 9009495 | Pris: 410,00 inkl. mva |



SPONTANFERMENTERT

FAKTA

Land	Frankrike	Alkohol	13 %
Distrikt	Burgund	Vinmark / lieu-dit	Les Lys
Underdistrikt	Chablis 1er Cru	Antall hektar	4.0
Passer til	Fisk, Skalldyr, Apertiff/avec	Sukker	2 g/l
Druetype	100 % chardonnay	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Bruksområde

Passer til retter av fisk og skalldyr, gjerne til retter med smørsaus. Kan med fordel dekanteres noen timer før den skal serveres.

Vinifikasjon

Druene presses og gjæringen foregår på temperaturkontrollerte ståltanker ved temperaturer mellom 18 og 23 grader. Vinen ligger så bunnfallet til vinen tappes på flaske ca. 8-9 mnd. etter vinhøsten. Vinen filtreres lett før tapping.

Karakteristikk

Klar og ren duft av lime og sitrus med tydelig preg av jordsmonnet. Vinen har fin fylde i munnen med lime- og sitruskarakter og god mineralitet. Høy grad av finesse her, vinmarken er da også en av de aller beste på premier cru-nivå.