



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Vincent Girardin Terroir Noble Bourgogne Chardonnay 2022

Hvitvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 1049901 | SAP-nr.: 9009403 | EPD-nr.: 1440981 | Pris: 295,00 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % chardonnay
Distrikt	Burgund	Alkohol	13 %
Underdistrikt	Bourgogne	Sukker	1.8 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt	Syre	6.0 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Opprinnelse

Druematerialet som brukes til Bourgogne Chardonnay Terroir Noble kommer fra Puligny-Montrachet og Meursault, hvorav den største andelen kommer fra 45 år gamle vinstokker i vinmarken Les Riaux.

Vinifikasjon

Druene plukkes for hånd og presses hele under lavt trykk i pneumatiske presser. Lett sedimentering av mosten før spontanfermentering, hvor rundt 60 prosent er på 500 liter store fat (rundt 10 prosent nye), mens de resterende 40 prosentene er på ståltank. Etter 11 måneder med jevnlig omrøring av bunnfallet (battonage) blendes vinen i ståltanker, hvorpå den klares og filtreres lett før tapping på fruktdag i henhold til Maria Thuns biodynamiske månekalender.

Karakteristikk

Middels dyp gyllen. Ren, sval og kompleks duft av modne grønne epler, søte sitroner, fersken, toast og nøtter med florale og steinmineralske toner og et hint av pære, honningmelon, anis, gress og muskat. En klar, krisp og klassisk hvit burgunder med en bløt, rund og kremete munnefølelse, leskende friskhet og en elegant og delikat smak av ferske gule epler, moden lime, kalkmineraler og vanilje som munner ut i en lang, mineralsk og krydret avslutning med innslag av smør.

Bruksområde

Med sin balanserende friskhet og flotte fylde er vinen en nydelig match til smaksrike fiskeretter, gjerne med en fet smørsaus som kompletterer vinens aroma til fulle, som for eksempel kveite med asparges og hollandaise, pannestekt laks med nøttesmør eller grillet piggvar med beurre blanc og florlette skiver av sort trøffel. Du går definitivt heller ikke feil med et skaldyrfat proppfullt av hummer, kreps og kongekrabbe, kamskjell med blomkålpuré, rike pastaretter som smørstekt ravioli med spekeskinke, quiche med sjampinjong, en kremet jordskokksuppe med bacon eller modne franske oster som reblochon eller epoisses.