



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Matrot Bourgogne Chardonnay 2023

Hvitvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 4483701 | SAP-nr.: 9009625 | EPD-nr.: 1159334 | Pris: 375,00 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % chardonnay
Distrikt	Burgund	Alkohol	13 %
Underdistrikt	Bourgogne	Sukker	2 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt	Årstall plantet	2000
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Vinen har en ren, klar og elegant duft av friske gule epler, hvit fersken, Amalfi-sitroner, våt stein, smør, vanilje, flint og mandler med toner av anis, blomster og urter. En rund, konsentrert og klassisk bourgogne blanc med spenstig friskhet, rik og kremete munnfølelse og en fyldig, saftig og generøs smak av ferske sødmefulle grønne epler og moden lime med en tydelig kalkmineralsk karakter, godt integrerte eiketoner og nøtter som munner ut i en lang og krydret ettersmak med et streif av fat.

Vinifikasjon

12 mnd. på franske eikefat. Druene presses på pneumatiske presser ved lavt trykk, hvorpå den renses skånsomt før den kjøles ned til 15 grader. Druemosten spontanfermenteres på 20 grader i små franske eikefat (hvorav rundt 30 prosent er nye) i en periode på 6-8 uker, med påfølgende modning på bunnfallet i 12 måneder. Matrot misliker overdreven bruk av battonage, som de mener at rører opp både godt og dårlig bunnfall, og gjør vinene for kraftige, tunge og uelegante. Vinene omstikkes dessuten kun én gang, rundt en måned før flasketapping. Vinen klares om nødvendig og filtreres lett.

Bruksområde

Matrots bourgogne blanc er nydelig til smaksrik sjømat som posjert kveite med beurre blanc, timianbakt piggvar med parmachips, grillet sjøkreps med hvitløkssmør, pannestekt breiflabb med ovnsbakte rotgrønnsaker eller en fiskesuppe med laks og ørret. I tillegg hamler den ufortrødent opp med lyst kjøtt som helstekt kylling med eple-hollandaise eller svinefilet med ramsløksaus, og det er heller ingenting i veien for å la vinen bryne seg på for eksempel en skogsopprisotto med salvie eller tagliatelle med smørdampet nykål og røkelaks. Vinen er drikkeklar nå, men kan gjerne luftes litt først. Den kan også legges til side i noen år - da vil den bare gi enda mer av sin personlighet, finesse og kompleksitet.