



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Matrot Meursault 2024

Hvitvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 3316301 | SAP-nr.: 9021934 | EPD-nr.: 9021934 | Pris: 725,00 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

| | | | |
|---------------|----------------------------|-----------------|---------|
| Land | Frankrike | Alkohol | 13 % |
| Distrikt | Burgund | Sukker | 0.7 g/l |
| Underdistrikt | Meursault | Syre | 4.5 g/l |
| Passer til | Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt | Årstall plantet | 1986 |
| Druetype | 100 % chardonnay | Allergener | Sulfitt |



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Opprinnelse

En blanding av 12 forskjellige vinmarker lokalisert i Meursault.

Karakteristikk

Hvit burgunder med preg av sitrus, nøtter og smør på duft. God fedme i munnen, frisk vin med god syrlig finish.

Bruksområde

Velegnet til hvite fisketyper, hummer, skalldyr og kylling. Gjerne retter med kraftige sauser og garnityr. Serveringstemperatur ca 12 grader C.

Vinifikasjon

12 mnd. modning på berme i 1 til 5 års gamle eikefat. Malolaktisk gjæring. Manuelt høstede druer, skånsom pneumatisk pressing for å frembringe renest mulig juice uten tanniner og urenheter, juicen får falle til ro og tyngre bestanddeler og urenheter fjernes - débouillage - før alkoholfermenteringen starter. Gjæringen foregår på brukte eikefat med moderat brenning av varierende fransk opprinnelse. Alkoholgjæringen finner sted på temperaturer rett i overkant av 20° C.