



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 Vaillon 2006

Hvitvin | Burgund, Frankrike | SAP-nr.: 9065323 | EPD-nr.: 9065323 | Pris: 410,00 inkl. mva |



SPONTANFERMENTERT

FAKTA

Land	Frankrike	Alkohol	13 %
Distrikt	Burgund	Vinmark / lieu-dit	Vaillon
Underdistrikt	Chablis 1er Cru	Antall hektar	4.0
Passer til	Fisk, Skalldyr, Lyst kjøtt	Sukker	1 g/l
Druetype	100 % chardonnay	Syre	5.6 g/l
Jordsmonn	Karrig og stenete kalkjordsmonn.	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.

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.

Vinifikasjon

Druene presses og gjæringen foregår med naturlige gjærstammer i temperaturkontrollerte stål-tanker ved 18 grader i tre uker. Vinen ligger så på bunnfallet i 18 måneder med gjentatt omrøring (battonnage). Vinen filtreres lett før tapping.