Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Laurent Tribut Chablis 2018

Hvitvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 13049701 | SAP-nr.: 9066179 | EPD-nr.: 9066179 | Pris: 388,70 inkl. mva

SPONTANFERMENTERT **EIKELAGRET**



FAKTA

Land	Frankrike	**Druetype**	100 % chardonnay
Distrikt	Burgund	**Alkohol**	12,5 %
Underdistrikt	Chablis	**Sukker**	< 3 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt	**Syre**	5.9 g/l
		Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Bruksområde

Klassisk vin til østers, skalldyr og retter med fisk.

Karakteristikk

Klassisk chablis-nese med preg av sitrus, eple, østers og fjære, med streif av mandel og fat. Syrefrisk i munnen, med fint kalkmineralpreg, innslag av honning og syrlig utgang med god lengde.

Vinifikasjon

Alle druene håndplukkes og presses med moderne utstyr for å vinifisere den beste mosten - Crème de Tête de Cuvée. Gjæringstemperaturen ligger på ca. 21° C. Alkoholgjæringen så vel som den malolaktiske gjæringen foregår i ståltank. Vinen overføres til små franske eikefat for en periode på ca. 6 mnd., i denne perioden skjer det ingen omrøring av bunnfallet. Det gjøres to tappinger av vinen, den seneste og beste kommer til Norge. Vinen er vanligvis ufiltrert. Tribut pumper med jevne mellomrom mosten fra bunn til toppen av ståltanken for å øke kontakten mellom bunnfallet og selve vinen – bâttonnage.