



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Julien Brocard Le 7ème Chablis Vin Nature 2019

Hvitvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 12350501 | SAP-nr.: 9066568 | EPD-nr.: 9066568 | Pris: 384,00 inkl. mva



ØKOLOGISK



SPONTANFERMENTERT



BIODYNAMISK



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % chardonnay
Distrikt	Burgund	Alkohol	13,5 %
Underdistrikt	Chablis	Sukker	0.3 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt	Syre	5.4 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Klassisk chablis med korrekte aromaer av kalk, sitrusfrukt og mineraler.

Bruksområde

Velegnet til det aller mest innenfor fisk og skalldyr, gjerne til retter med rike sauser. Passende serveringstemperatur er 10-12 grader C. Vinen kan med fordel dekanteres noen timer før servering for å åpne vinens aromaspekter.

Vinifikasjon

Julien Brocard, sønn av Jean-Marc og nå ansvarlig for det vitikulturelle arbeidet hos Brocard, er sterk tilhenger av biodynamisk dyrking. Håndplukkede druer presses i pneumatiske presser. Gjæringen foregår på temperaturkontrollerte ståltanker ved temperaturer mellom 18 og 23 grader. Vinen ligger på bunnfallet til vinen tappes ca. 8-9 mnd. etter vinhøsten. Det tilsettes ikke svovel.