Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Julien Brocard Chablis 1er Cru Les Vaudevey 2019

Hvitvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 12350801 | SAP-nr.: 9066569 | EPD-nr.: 9066569 | Pris: 415,00 inkl. mva

ØKOLOGISK SPONTANFERMENTERT BIODYNAMISK EIKELAGRET



FAKTA

Land	Frankrike	**Alkohol**	13,5 %
Distrikt	Burgund	**Vinmark / lieu-dit**	Les Vaudevey
Underdistrikt	Chablis 1er Cru	**Sukker**	0.5 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt	**Syre**	5.2 g/l
Druetype	100 % chardonnay	**Allergener**	Sulfitt

FRISKHET FYLDE SØDME

Karakteristikk

Klassisk chablis med korrekte aromaer av kalk, sitrusfrukt og mineraler. Rik vin, med god fylde og god syrlighet.

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. Vinen filtreres forsiktig før flasketapping.