



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Christian Moreau Chablis Grand Cru Vaudésir 2019

Hvitvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 13216501 | SAP-nr.: 9069797 | EPD-nr.: 9069797 | Pris: 646,00 inkl. mva



ØKOLOGISK



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike	Alkohol	14,5 %
Distrikt	Burgund	Vinmark / lieu-dit	Vaudésir
Underdistrikt	Chablis Grand Cru	Antall hektar	0.5
Passer til	Apertiff/avec, Skalldyr, Fisk	Sukker	< 3 g/l
Druetype	100 % chardonnay	Syre	6.8 g/l
Jordsmonn	Kompakt kim- meridge-kalkholdig leire.	Årstall plantet	2000
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Vinifikasjon

Druene håndplukkes og presses på pneumatiske presser. Fermentert i eikefat som er 1 til 5 år gamle, ingen bruk av ny eik.

Opprinnelse

Vaudesir er lokalisert i en liten dal mellom Valmur og Les Preuses. Fornem for sin finesse og delikate stil. Plantetetthet her er 7000 pl./ha.

Karakteristikk

Ung og frisk chablis med duft av epler og lime, med innslag av smør, fat og mineraler. Konsentrert, fyldig og delikat i munnen, med flott syrestruktur og lang mineralsk finish. Holdbar og lagringsverdig chablis.

Bruksområde

Passer godt til rike skalldyr- og fiskeretter, inkludert hummer og sjøkreps i rike årganger, tåler godt rike smørbaserte sauser på grunn av høy syrlighet og stor smaksmessig dybde. Serveringstemperatur: 10-12 grader C.