Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Christian Moreau Chablis Grand Cru Blanchot 2019

Hvitvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 13216601 | SAP-nr.: 9069801 | EPD-nr.: 9069801 | Pris: 646,00 inkl. mva

ØKOLOGISK

EIKELAGRET



FAKTA

Land	Frankrike
Distrikt	Burgund
Underdistrikt	Chablis Grand Cru
Passer til	Apertiff/avec, Skalldyr, Fisk
Druetype	100 % chardonnay
Alkohol	13,5 %

Vinmark / lieu-dit	Blanchot
Antall hektar	0.1
Sukker	< 3 g/l
Syre	6.8 g/l
Årstall plantet	1980
Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Jordsmonn

Hvit, kompakt kimmeridge-kalkholdig leire.

Karakteristikk

Flott intens nese, med konsentrert sitrusfrukt, kalkmineralitet, toner av blomster, epler og voks. Stor lengde.

Vinifikasjon

Druene håndplukkes og presses på pneumatiske presser. 100% av druematerialet har gjæret på 1-5 år gamle eikefat, ingen bruk av nye fat - for en periode på 9 mnd.

Opprinnelse

Blanchot er lokalisert i den i østlige delen av Grand Cruene i Chablis. Vinmarken har sør-øst vendt eksponering og er plantet i bratte bakker med plantetetthet på 7000 pl./ha,

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.