



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Christian Moreau Chablis Grand Cru Les Clos 2019

Hvitvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 13216801 | SAP-nr.: 9069802 | EPD-nr.: 9069802 | Pris: 660,00 inkl. mva



ØKOLOGISK



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike	Vinmark / lieu-dit	Le Clos
Distrikt	Burgund	Antall hektar	3.0
Underdistrikt	Chablis Grand Cru	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Apertiff/avec, Skalldyr, Fisk	Syre	6.8 g/l
Druetype	100 % chardonnay	Årstall plantet	1970
Alkohol	13 %	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Jordsmonn

Hvit, kompakt kimmeridge-kalkholdig leire.

Karakteristikk

Ung og kompleks 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.

Vinifikasjon

Druene håndplukkes og presses på pneumatiske presser. 100% av druematerialet har gjennomgått temperaturkontrollert fermentasjon på ståltank. Deretter lagret på eikefat (90 % 1-3 år gamle eikefat, 10 % i nye og ett år gamle fat) for en periode på 4 mnd.