



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Christian Moreau Chablis Grand Cru Clos des Hospices dans les Clos Magnum 2019

Hvitvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 13217005 | SAP-nr.: 9069803 | EPD-nr.: 5068929 | Pris: 1,728,00 inkl. mva



ØKOLOGISK



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike	Vinmark / lieu-dit	Clos des Hospices dans Les Clos
Distrikt	Burgund	Antall hektar	0.41
Underdistrikt	Chablis Grand Cru	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt	Syre	6.4 g/l
Druetype	100 % chardonnay	Årstall plantet	1985
Alkohol	13 %	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Jordsmonn

Hvit, kompakt kimmeridge-kalkholdig leire.

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.

Opprinnelse

Sydvendte Clos des Hospices ble kjøpt av familien Moreau av Hôpital de Chablis i 1904. Den ligger nederst i Les Clos, og har tykkere leirjord enn resten av Les Clos. Vinrankene er plantet motsatt vei av Les Clos. Plantetetthet: 7000/ha.

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.

Karakteristikk

Enda trangere og mindre utviklet enn vanlig Clos. Friskere og samtidig rikere vin med preg av sitrus, lime og sjømineraler på duft. Stor vin med vidt lagringsvindu og stort dekanteringsbehov dersom noen skulle finne på å åpne en magnum i dag. 15 år er ikke noe problem i en god kjeller.