



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Devevey Rully La Chaume Blanc 2013

Hvitvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 5149901 | SAP-nr.: 9040600 | EPD-nr.: 1888320 | Pris: 348,00 inkl. mva



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % chardonnay
Distrikt	Burgund	Alkohol	12,5 %
Underdistrikt	Rully	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Fersk og åpen duft med frisk sitrus og florale overtoner, konsentrert og smaksrik med delikat eikepreg, god lengde. Typeriktig Rully.

Vinifikasjon

Druene plukkes for hånd, siden presses de forsiktig på pneumatisk presse. All mosten gjæres på små eikefat på 228 liter, med påfølgende battonage og lagring i 12-14 måneder før tapping. Ca. 20-30 % er nye eikefat. Vinen er tappet etter en lett filtrering.

Bruksområde

Velegnet til sjøkreps, reker, kamskjell og hummer samt fiskeretter med rik smak og saus, gjerne stekt eller grillet fisk. Vinen er også utmerket til retter av lyst kjøtt som kylling, kalv og kalkun, spesielt posjerte eller braiserte retter. Serveres best ved ca. 10-12 grader C.