



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Devevey Hautes-Côtes de Beaune Champs Perdrix 2017

Hvitvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 13312101 | SAP-nr.: 9062676 | EPD-nr.: 296905 | Pris: 365,00 inkl. mva



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % chardonnay
Distrikt	Burgund	Alkohol	12 %
Underdistrikt	Hautes-Côtes de Beaune	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk	Syre	5.9 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Bruksområde

En god vin til smaksrike retter av fisk og skalldyr, spesielt velegnet til retter / sauser med smak av sitrusfrukter. Vinen er også velegnet til lyst kjøtt. Serveringstemperatur ved 10-12°C.

Vinifikasjon

Druene, som kommer fra vinmarken Champs Perdrix, plukkes for hånd, siden presses druene 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.

Karakteristikk

En vin som kombinerer sitrusaktig fruktighet, fylde og en frisk og mineralsk avslutning. Smaksrik og samtidig lett, en svært god og allsidig matvin. Deveveys tekniske kompetanse bringer denne vinen opp i en kvalitet som man sjelden ser fra dette distriktet, og definitivt sjelden til en slik gunstig pris. Svært mye hvit burgunder for pengene.