Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Hubert Lamy Saint-Aubin La Princée 2018

Hvitvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 11347101 | SAP-nr.: 9063398 | EPD-nr.: 9063398 | Pris: 436,00 inkl. mva

SPONTANFERMENTERT **EIKELAGRET**



FAKTA

Land	Frankrike	**Druetype**	100 % chardonnay
Distrikt	Burgund	**Alkohol**	13 %
Underdistrikt	Saint-Aubin	**Sukker**	1 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt	**Syre**	7.0 g/l
		Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Karakteristikk

Stilmessig er La Princée en blanding av fersk og ærlig Chardonnay med pent integrert eik og en jordsmonnsspesifikk hvit burgunder med adresse Saint-Aubin. Aromamessig går La Princée i retning av smør, sitruspreg, litt ristet overtone fra eikebruk og allehånde.

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.

Vinifikasjon

Vinen fatgjæres i en blanding av demimuids (600 liter) og 350 liters eikefat, hvorav ca. 20% av fatene er nye. Vinifikasjonen i demimuids gir finere og mer integrert eikekarakter og vinens fruktighet holder seg bedre og lenger. All gjæring foregår med naturlig gjær. Vinen omstikkes minst mulig, maksimalt én gang før klaring og tapping. Tapping foregår i begynnelsen av september året etter vinhøsten.