



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Bailly-Reverdy Sancerre Les Monts Damnés 2018

Hvitvin | Loire, Frankrike | VP-nr.: 13050501 | SAP-nr.: 9070323 | EPD-nr.: 9070323 | Pris: 415,00 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % sauvignon blanc
Distrikt	Loire	Alkohol	14,5 %
Underdistrikt	Sancerre	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Apertiff/avec, Skalldyr, Fisk	Syre	5.5 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Jordsmonn

Jordsmonnet er ren kimmeridgekalk, som i Chablis. Det gir viner med tydelig mineralitet og finesse, en sancerretype som også kan lagres.

Karakteristikk

Aromatisk og tørr vin med aromaer av sitrus, knust stein og krydder. Syrlig og fruktig i anslaget med fin fylde, flott syrenivå og fast god avslutning. En Sancerre som også lagrer godt.

Bruksområde

Passer godt til terrin av grønnsaker, kjøtt og charcuterie. Spesielt velegnet til fisk og skalldyr med mye urter, samt til vanskelige grønnsaker som asparges. Serveringstemperatur: ca 8-10 grader C.

Vinifikasjon

Manuelt plukkede druer, gjæring i rustfrie ståltanker på 18-22 grader C og kun én omstikking før flasketapping. Ingen eikebruk, vinen lagres i tank på sedimentene i ca. 10 mnd. Kaldstabiliseres og filtreres lett før tapping på flaske.