



Bygdøy Allé 23  
N-0262 Oslo  
Norway

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

# Caillbourdin Pouilly-Fumé Triptyque 2019

Hvitvin | Loire, Frankrike | VP-nr.: 14372001 | SAP-nr.: 9070876 | EPD-nr.: 2606994 | Pris: 649,00 inkl. mva

## FAKTA

|               |                       |
|---------------|-----------------------|
| Land          | Frankrike             |
| Distrikt      | Loire                 |
| Underdistrikt | Pouilly-Fumé          |
| Passer til    | Aperitiff/avec, Fisk  |
| Druetype      | 100 % sauvignon blanc |

|                 |                                |
|-----------------|--------------------------------|
| Jordsmonn       | Kalkmergel og silex-jordsmonn. |
| Alkohol         | 14 %                           |
| Sukker          | < 3 g/l                        |
| Syre            | 5.0 g/l                        |
| Årstall plantet | 1946                           |
| Allergener      | Sulfitt                        |



FRISKHET



FYLDE



SØDME



## Bruksområde

Fisk, skalldyr og chevre. Lagringsdyktig vin.

## Vinifikasjon

Vinifisert i 300 og 600 liter fat (1/4 ny eik, 3/4 er 2, 3 og 4 år gamle fat. Ett år bunnfallkontakt.

## Karakteristikk

Flott og ekspressiv vin med rik aroma av sitrusfrukter, stikkelsbær og mineraler. Intens og pent syrlig med mineralsk avslutning.