



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Caïlbourdin Pouilly-Fumé Les Cris 2023

Hvitvin | Loire, Frankrike | VP-nr.: 4446401 | SAP-nr.: 9009830 | EPD-nr.: 1117472 | Pris: 349,00 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % sauvignon blanc
Distrikt	Loire	Alkohol	13,5 %
Underdistrikt	Pouilly-Fumé	Sukker	2 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Ost	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Meget elegant og mineralsk Pouilly-Fumé med ren druetyppisk aroma. Duft av sitrus, ananas, mineraler og stikkelsbær. Høy konsentrasjon og en fin elegant, tørr finish.

Bruksområde

Flott vin til skalldyr, fisk. Utpreget syrlig og mineralsk snarere enn fruktig og bløt vintype, tåler derfor også mer smaksintens mat enn det mer typiske Sauvignon Blanc'er gjerne gjør. God også til lokale hvite geitoster. Lagringsdyktig Pouilly-Fumé.

Vinifikasjon

De pløyer hver sommer, og den yngste tredjedelen av vinplantene har gress plantet mellom radene for å sende røtter nedover i jordlaget. Manuell og maskin innhøstning, skånsom pressing. Druene presses umiddelbart etter innhøstingen, og fermenteres i ståltank ved 18-22 grader C. Oppbevares på sedimentene i ca. 10 mnd, én omstikking, filtreres lett før tapping på flaske.