Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Nuiton-Beaunoy Bourgogne Chardonnay 2023

Hvitvin | Burgund, Frankrike | SAP-nr.: 9054410 | EPD-nr.: 4903043 | Pris: 250,00 inkl. mva |

SPONTANFERMENTERT



FAKTA

Land	Frankrike
Distrikt	Burgund
Underdistrikt	Bourgogne

Passer til	Lyst kjøtt, Svinekjøtt, Fisk
Druetype	100 % chardonnay
Alkohol	12,5 %
Allergener	Sulfitt

Karakteristikk

Lys gylden farge med sølvskjær. Intens duft av hvite blomster. Kremaktig munnfølelse med lang ettersmak av pære, aprikos og fersken.

Vinifikasjon

I kombinasjon med et svært mangfoldig klima er dette særdeles gunstige vekstforhold for chardonnay. Vinen er fermentert og modnet med bunnfallet på temperaturkontrollerte ståltanker.

Jordsmonn

I åssidene i området finner vi lagvis hard kalkstein, leire og knust kalkstein. Den knuste kalksteinen av denne typen er en viktig pekepinn på det kvalitative potensialet for et vinområde.