Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Christian Moreau Chablis 1er Cru Vaillon 2020

Hvitvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 14511701 | SAP-nr.: 9076877 | EPD-nr.: 5373535 | Pris: 499,00 inkl. mva

ØKOLOGISK SPONTANFERMENTERT BIODYNAMISK EIKELAGRET



FAKTA

Land	Frankrike
Distrikt	Burgund
Underdistrikt	Chablis 1er Cru
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt
Druetype	100 % chardonnay
Alkohol	13 %

Vinmark / lieu-dit	Vaillon
Antall hektar	4.7
Sukker	0.7 g/l
Syre	5.1 g/l
Årstall plantet	1957
Allergener	Sulfitt

FRISKHET FYLDE SØDME

Jordsmonn

Kimmeridge-kalkrik leire med mye marine fossiler.

Karakteristikk

Ung og frisk chablis med duft av epler og lime, med innslag av smør, fat og mineraler. Konsentrert, fyldig og delikat i munnen, med flott syrestruktur og lang mineralsk finish. Holdbar og lagringsvennlig chablis.

Bruksområde

Passer godt til rike skalldyr- og fiskeretter, inkludert hummer og sjøkreps i rike årganger. Tåler godt rike smørbaserte sauser på grunn av høy syrlighet og stor smaksmessig dybde. Serveringstemperatur: 10-12 grader.

Vinifikasjon

Sør-sørøstvendt vinmark med 6500 planter per hektar beplantet. Druene håndplukkes og presses på pneumatiske presser. 65 % av druematerialet har gjennomgått temperaturkontrollert fermentering på ståltank. De resterende 35 % har gjæret på eikefat - hvorav 90 % er 1-3 år gamle, mens 10 % er nye - i en periode på 6 måneder. Vinen ligger på bunnfallet i 10 måneder, blendes og tappes på flaske etter klaring.