



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Domaine de Cassiopée Bourgogne Aligoté Mitancherie 2020

Hvitvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 14666401 | SAP-nr.: 9072214 | EPD-nr.: 9072214 | Pris: 318,00 inkl. mva



ØKOLOGISK



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike	Vinmark / lieu-dit	Mitancherie
Distrikt	Burgund	Antall hektar	0.5
Underdistrikt	Bourgogne Aligoté	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Ost, Lyst kjøtt	Syre	6.7 g/l
Druetype	100 % aligoté	Årstall plantet	1995
Alkohol	12 %	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Bruksområde

Flott match til fisk, skalldyr, myke oster og hvitløksgratinerte snegler. I tillegg er den nydelig som aperitif!

Karakteristikk

En klassisk, nyansert og uttrykksfull aligoté med sjenerøs frukt, rund munnfølelse, livlig friskhet og mineralsk finish.

Vinifikasjon

Druene presses i tre timer, og etter en natt med sedimentering spontanfermenteres druemosten i gamle eikefat, med påfølgende malolaktisk gjæring. Vinen er modnet i åtte måneder i 3-10 år gamle eikefat. Det gjøres ingen filtrering.

Opprinnelse

Druene kommer fra en østvendt parsell i en vindfull åsside ovenfor Cheilly-lès-Maranges, som man anså som for kjølig for vinproduksjon på begynnelsen av 2000-tallet – men som i dag produserer sunne og modne druer. Vinstokkene ble plantet i 1995.