Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Les Champs de Thémis Bouzeron Les Corcelles 2017

Hvitvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 14655001 | SAP-nr.: 9076837 | EPD-nr.: 9076837 | Pris: 387,00 inkl. mva

ØKOLOGISK



FAKTA

Land	Frankrike
Distrikt	Burgund
Underdistrikt	Bouzeron
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk, Grønnsaker
Druetype	100 % aligoté
Jordsmonn	Skrint jordsmonn med mye mergel

Alkohol	13 %
Vinmark / lieu-dit	Les Corcelles
Sukker	< 3 g/l
Syre	6.3 g/l
Årstall plantet	1934
Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Vinifikasjon

Spontanfermentert og modnet i 300 og 500 liter store eikefat (hvorav ingen er nye).

Bruksområde

Perfekt til sjømat som kamskjell, mandelpanert ørret eller hvit fisk med smørsaus – samt snegler med persillesmør eller ulike typer pateer.

Opprinnelse

Vinmarken befinner seg i den nordlige delen av appellasjonen, og druene kommer fra svært gamle vinstokker i en parsell som ble plantet i 1934 med en lokal aligotéklone ved navn dorée.

Karakteristikk

Lys gyllengul med grønnskjær. Nyansert, raffinert og presis duft av aprikos, sitron, grapefrukt, lime, ferskenblomst og steinmineraler med toner av smør, ingefær, fennikel og hvit pepper.

En rund, rik og fyldig vin med flott dybde, myk munnfølelse og en intens, frisk og kompleks smak av moden pære, appelsinblomst, eple og saltmineraler med innslag av honning, urter, nøtter, fat og kandisert frukt som munner ut i en svært lang, elegant og konsentrert ettersmak.