



Bygdøy Allé 23  
N-0262 Oslo  
Norway

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

# Laloue Sancerre 2024

Hvitvin | Loire, Frankrike | SAP-nr.: 9029163 | EPD-nr.: 1179076 | Pris: 344,90 inkl. mva |

## FAKTA

|               |                                |                 |         |
|---------------|--------------------------------|-----------------|---------|
| Land          | Frankrike                      | Alkohol         | 13 %    |
| Distrikt      | Loire                          | Sukker          | 0.5 g/l |
| Underdistrikt | Sancerre                       | Syre            | 4.1 g/l |
| Passer til    | Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk | Årstall plantet | 1990    |
| Druetype      | 100 % sauvignon blanc          | Allergener      | Sulfitt |



FRISKHET



FYLDE



SØDME



## Opprinnelse

Naturlig gress, jordsmonnsarbeid og økologisk gjødsel.

## Jordsmonn

33 % kalkholdig leire, 33 % kiselaktig leire og 33 % sandholdig leire.

## Karakteristikk

Druetypisk sancerre preget av solbærblader, stikkelsbær, sitrus, lime og grønne urter på duft. Vinen er syrlig, ren og aromatisk på smak.

## Bruksområde

Svært anvendelig vin til retter av fisk, skalldyr og kalde forretter, som terriner av kjøtt, charcuterie etc. Spesielt velegnet til retter med mye urter og grønnsaker, som ofte er vanskelig med vin. Er særlig egnet til asparges.

## Vinifikasjon

Druene presses i en pneumatisk presse og fermenteres på temperaturkontrollerte ståltanker ved 18-22 grader. Vinen modnes deretter i seks måneder med jevnlig omrøring av bunnfallet på ståltanker. Det gjøres kun én omstikking i løpet av vinifikasjonen, og vinen kaldstabiliseres og gis en lett filtrering før tapping på flaske.