Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Laurent Tribut Chablis 1er Cru Côte de Léchet 2020

Hvitvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 13953001 | SAP-nr.: 9077017 | EPD-nr.: 5974654 | Pris: 488,00 inkl. mva

SPONTANFERMENTERT **EIKELAGRET**



FAKTA

Land	Frankrike	**Druetype**	100 % chardonnay
Distrikt	Burgund	**Alkohol**	13 %
Underdistrikt	Chablis 1er Cru	**Sukker**	< 3 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk	**Syre**	6.0 g/l
		Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Bruksområde

Klassisk vin til østers, skalldyr og retter med fisk.

Karakteristikk

Flott intens nese, med konsentrert sitrusfrukt, kalkmineralitet, toner av blomster, honning, epler og voks. Stor lengde.

Vinifikasjon

Alle druene håndplukkes og presses med moderne utstyr for å vinifisere den beste mosten - Crème de Tête de Cuvée. Gjæringstemperaturen ligger på ca. 21° C. Alkoholgjæringen så vel som den malolaktiske gjæringen foregår i ståltank. Vinen overføres til små franske eikefat for en periode på ca. 6 mnd., i denne perioden skjer det ingen omrøring av bunnfallet. Det gjøres to tappinger av vinen, den seneste og beste kommer til Norge. Vinen er vanligvis ufiltrert. Tribut pumper med jevne mellomrom mosten fra bunn til toppen av ståltanken for å øke kontakten mellom bunnfallet og selve vinen – bâttonnage.