



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Lorenzon Mercurey Blanc 1er Cru Pièce 15 2020

Hvitvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 15315201 | SAP-nr.: 9077722 | Pris: 982,00 inkl. mva |



ØKOLOGISK



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike	Jordsmonn	Kalkrikt.
Distrikt	Burgund	Alkohol	13,5 %
Underdistrikt	Côte Chalonnaise	Sukker	< 3 g/l
Druetype	100 % chardonnay	Allergener	Sulfitt

Opprinnelse

Vinen er laget av nøye utvalgte druer fra 15 små parseller med gamle vinstokker i kalsiumrikt jordsmonn som Bruno anser som sine aller beste, hvorav mesteparten har høy plantetetthet og svært lav avkastning i Champs Martin.

Vinifikasjon

Alle druene høstes for hånd i små kasser, som så sendes direkte til vineriet i termobil. Druene presses i hele klaser med fire timer skallmaserasjon for å ekstrahere fenoler og fint bunnfall. Gjæringen foregår i gamle fat i 6-8 uker, og modnes deretter i 20 måneder i eikefat (hvorav ingen er nye). Etter fatmodningen får vinene fire måneder på ståltanker før de tappes uten klaring og filtrering. Bruno bruker kun små mengder svovel i vinifikasjonen.

Karakteristikk

Rik, intens og kompleks duft av ferske pærer, klementiner og grønne epler med innslag av nybakt brød, hvite blomster, hasselnøtter og syltet lime.

Fyldig, raffinert og steinmineralsk vin med flott dybde, strålende konsentrasjon, silkemyk munnfølelse og en ren, frisk og energisk smak av fersken, appelsin, ananas og sjø med et hint av kanel som munner ut i en svært lang, presis og finessepreget avslutning. En ekstraordinær Mercurey Blanc som kan konkurrere med det ypperste fra Côte de Beaune!