



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Lorenzon Montagny Blanc 1er Cru Le Mont Laurent 2020

Hvitvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 15717901 | SAP-nr.: 9077726 | Pris: 632,00 inkl. mva |



ØKOLOGISK



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike	Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt
Distrikt	Burgund	Druetype	100 % chardonnay
Underdistrikt	Côte Chalonnaise	Alkohol	14 %
		Vinmark / lieu-dit	Mont Laurent

Jordsmonn

Kalkholdig leire over kimmeridge-mergel.

Bruksområde

Flott match til hvit fisk som havabbor med smørsaus, fiskesuppe med ørret og skalldyr, kalvefrikassé, kyllingbryst og ost.

Opprinnelse

Den lille østvendte monopolvinmarken Mont Laurent ligger i den nordlige delen av Montagny, med utsikt over Buxy, og ligger relativt høyt oppe på åssiden.

Karakteristikk

Lys gyllen farge. Presis, sjarmerende og finessepreget duft av friske grønne epler, pærer, fersken, nektarin, appelsin og hvite blomster med innslag av mandler, nykjernet smør, hasselnøtter, vanilje og ingefær.

Elegant, fyldig og balansert vin med livlig friskhet, myk munnfølelse og en ren, elegant og intens smak av saftige gule epler og en saltaktig mineralitet som munner ut i en grasiøs, delikat og lang finish med et hint av hvit pepper.

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 ett år i eikefat (hvorav 20-40 prosent 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.