



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Claude Cazals La Chapelle du Clos Grand Cru Blanc de Blancs Brut 2018

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 2231601 | SAP-nr.: 9081190 | EPD-nr.: 4280129 | Pris: 999,90 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT

FAKTA

Land	Frankrike	Vinmark / lieu-dit	La Chapelle du Clos
Distrikt	Champagne	Antall hektar	1.0
Underdistrikt	Côte des Blancs	Sukker	5,0 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk	Syre	6.0 g/l
Druetype	100 % chardonnay	Årstall plantet	1981
Alkohol	12,5 %	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Karakteristikk

Middels dyp gyllen gul. Fint utviklet, preg av bakt eple, sitrus, smør og nøtt, innslag av kjeks og mineraler. Kremet, rik og kompleks. Preg av eple, smør og hint nøtt, lang ettersmak.

Opprinnelse

Druene kommer fra en 1 hektars underdel av vinmarken Clos Cazals i grand cru-kommunen Oger i Côte des Blancs. Vinstokkene ble plantet av Delphine Cazals selv i hennes ungdom i 1981 og hun har derfor valgt å sette sitt eget navn på etiketten.

Vinifikasjon

Druene presses med pneumatiske presse. Vinifikasjon på temperaturkontrollerte ståltanker ved 18-20 grader og gjennomført malolaktisk gjæring. Litt under 10 prosent av vinen lagres på brukte 225-liters eikefat. 5 års lagring på bunnfall i flaske. 5,0 g/l dosage. Rundt 4500 flasker produseres i en normal årgang.