Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Christian Moreau Chablis Grand Cru Vaudésir 2020

Hvitvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 14512201 | SAP-nr.: 9076880 | EPD-nr.: 9076880 | Pris: 842,00 inkl. mva

ØKOLOGISK

BIODYNAMISK



FAKTA

Land	Frankrike
Distrikt	Burgund
Underdistrikt	Chablis Grand Cru
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt
Druetype	100 % chardonnay
Jordsmonn	Kompakt kim-meridge-kalkholdig leire.

Alkohol	12,5 %
Vinmark / lieu-dit	Vaudesir
Antall hektar	0.5
Sukker	< 3 g/l
Syre	4.7 g/l
Årstall plantet	2000
Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Vinifikasjon

Druene håndplukkes og presses på pneumatiske presser. Fermentert i eikefat som er 1 til 5 år gamle, ingen bruk av ny eik.

Opprinnelse

Vaudesir er lokalisert i en liten dal mellom Valmur og Les Preuses. Fornem for sin finesse og delikate stil. Plantetetthet her er 7000 pl./ha.

Karakteristikk

Ung og frisk chablis med duft av epler og lime, med innslag av smør, fat og mineraler. Konsentrert, fyldig og delikat i munnen, med flott syrestruktur og lang mineralsk finish. Holdbar og lagringsverdig chablis.

Bruksområde

Passer godt til rike skalldyr- og fiskeretter, inkludert hummer og sjøkreps i rike årganger, tåler godt rike smørbaserte sauser på grunn av høy syrlighet og stor smaksmessig dybde. Serveringstemperatur: 10-12 grader C.