



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

J.L. Chave Sélection Blanche Hermitage 2019

Hvitvin | Rhône, Frankrike | VP-nr.: 447701 | SAP-nr.: 9083641 | EPD-nr.: 4808945 | Pris: 625,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % marsanne
Distrikt	Rhône	Alkohol	15 %
Underdistrikt	Hermitage	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Skalldyr, Lyst kjøtt	Syre	5.7 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Lett gyllen med grønnskjær. Moden steinfukt og lett nøttepreg, hint av eik. Fyldig med mineralpreg.

Opprinnelse

Druene kommer hovedsakelig fra «Maison Blanche», samt noe fra «Vercandières», alt fra egne vinmarker.

Vinifikasjon

Druene gjæres og lagres i 18 måneder på 80-90 prosent eikefat og 10-20 prosent ståltank. Den malolaktiske gjæringen gjennomføres.