

J. Moreau & Fils Chablis 1er Cru Montmains Bio 2022



Lys gyllen farge. Aromatisk duft med gule plommer, epler, situs og tydelig våt stein. Tørr, frisk vin med en flott konsentrasjon, eplpreget og en steinete, mineralsk stil og en lang, fast ettersmak.



100% Chardonnay



Håndplukkede druer fra økologiske vinmarker. Nøye selektering før en forsiktig pressing i pneumatisk presse og nedkjøling av mosten. Gjæres på temperaturkontrollerte ståltanker i 7-10 dager på 18-20 grader. 30% av vinen tappes etter 3 dager over på bruke fat for videre gjæring. 100% malolaktisk gjæring.



30% av vinen lagres i 8 måneder på 3-4 år gamle fat, mens resten lagres i ståltanker på bunnfallet i 12 måneder før den tappes lett filtrert på flaske.

kr

Alkohol: 12,5%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

17124401

Produsent J. Moreau & Fils	Type Hvitvin	Land Frankrike	District Burgund
Sukker (g/l) 1,8	Syre (g/l) 5,3	Volum 75 cl	Ant. i kart. 6