

Louis Moreau Chablis Grand Cru Les Clos

Frankrike / Burgund / Chablis Grand Cru



Høyoppløselig bilde



Vinhuset ble grunnlagt i 1814 av Joseph Moreau, som startet sin karriere som tønne-maker. Han giftet seg med datter av en vinmaker i Chablis og dette ble starten på den grenen av Moreau-familien som eier vingården i dag. Eiendommen omfatter omlag 120 hektar og produserer alle fire kvalitetsnivåer; Petit Chablis, Chablis, 1er Cru og Grand Cru. Louis Moreau er sjette generasjon og utdannet vinmaker. Som gutt var han med sin far i vinmarken og lærte alt om Chablis. Senere studerte han ønologi i både USA og Frankrike. Louis har jobbet for flere ulike produsenter i California. Moren til Louis kom fra Tønsberg, og han heter egentlig Louis Finn Moreau. Han lager viner som er friske og fruktige i stilen, og det er kun noen av Grand Cru-vinene som fortsatt får et kort opphold på fransk eik. Domaine Louis Moreau har mottatt en rekke nasjonale og internasjonale priser.

Det finnes syv Grand Cru-marker i Chablis og Les Clos er en av dem. Jordsmonnet er den berømte Kimmeridge som er meget skrint og kalkholdig og Les Clos ligger i hjertet av Chablis. Vinmarkene har beste plassering mot sydvest. Årlig produksjon: 6.000 flasker

Type	Hvitvin
Klassifikasjon	AOC
Produsent	Louis Moreau
Årgang	2020
Druetyper	100% Chardonnay
Vinifikasjon	Druene plukkes for hånd, og alle som ikke er helt perfekte blir sortert bort. Deretter forsiktig pressing og gjæring på temperaturkontrollerte ståltanker. Så malolaktisk gjæring for å runde av noe av de ganske skarpe syrene. I løpet av vinteren modner vinen på sitt bunnfall for å trekke ut mest mulig kraft og smaksnyanser.
Lagring	20% av vinen får et opphold på eikefat i 5 måneder. Dette korte oppholdet gir ytterligere kompleksitet og fylde uten å gjøre den for tung og eikepreget.
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 1,70 g/l Syre: 4,1 g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 8 år
Karakteristikk	Strågul. Lett parfymert i nesen med aromaer av fersken, aprikos og mandel. Drikkes den ung, er den frisk og fruktig i stilen. Når den blir lagret, blir den fyldigere, kraftigere og mere kompleks i stilen.
Serveringstemperatur	10° C
Passer til	Utmerket følge til alle fisk- og skalldyreretter, men er en såpass kompleks vin at den også kan gå til fugl og kalv.
Webseite	www.louismoreau.com

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	4469501	1144286	kr. 834,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg	115903 Status: Skaffevare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Good for every moment