



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Lorenzon Montagny Blanc 1er Cru Les Truffières 2020

Hvitvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 15315001 | SAP-nr.: 9077730 | Pris: 685,00 inkl. mva |



ØKOLOGISK



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike	Alkohol	14 %
Distrikt	Burgund	Vinmark / lieu-dit	Les Truffières
Underdistrikt	Montagny 1er Cru	Antall hektar	0.9
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt	Sukker	< 3 g/l
Druetype	100 % chardonnay	Årstall plantet	1980
Jordsmonn	Kalkholdig leire.	Allergener	Sulfitt

Bruksområde

Flott match til sjømat som dampede blåskjell eller pannestekt ørret, samt til lyst kjøtt.

Opprinnelse

Druene kommer fra en sør- og sørøstvendt vinmark nederst i åssiden i Montagny, hvor druene nyter godt av både perfekt soleksponering og en kjølig bris fra åsen. Vinmarken tilhører Brunos kone, og druene ble tidligere solgt til et kooperativ – men nå er vinmarken altså tatt over av Bruno og lagt om til økologisk drift.

Vinifikasjon

Alle druene høstes for hånd i små kasser, som så sendes direkte til vineriet i termobil. Druene presses i hele klaser med fire timer skallmaserasjon for å ekstrahere fenoler og fint bunnfall. Gjæringen foregår i gamle fat i 6-8 uker, og modnes deretter i halvannet år i eikefat. Etter fatmodningen får vinene fire måneder på ståltanker før de tappes uten klaring og filtrering. Bruno bruker kun små mengder svovel i vinifikasjonen.

Karakteristikk

Klar og gyllengul farge. Ren, elegant og intens duft av friske grønne og gule epler, fersk pære, hvit fersken, nykjernet smør, østers og kalkmineraler med innslag av fennikel.

Sjarmerende, karaktersterk og svært godt balansert vin med imponerende konsentrasjon, en fløyelsmyk, delikat og luftig munnfølelse med veldig fine tanniner og en dyp, saftig og finessepreget smak av gule plommer og blomster som munner ut i en saltaktig finish med et hint av syltet sitron. Her kan man lett ende opp i Puligny-Montrachet i en blindsmaking!