

2022 MOILLARD-GRIVOT AOP BOURGOGNE CHARDONNAY

FRANKRIG, BOURGOGNE



Frisk, elegant og velbalanceret

Klar gylden farve. Frisk og elegant duft med hvide blomster, lime og hasselnød. Smukt balanceret med fin syre og noter af ristede og tørrede frugter.

Den perfekte ledsager til f. eks. frisk fisk, skaldyr og fjerkræ.
Serveringstemperatur: 8-10°C.



Fremstilling

I Bourgogne er de specialister i Chardonnay, men de har også det bedste terroir til dyrkning af Chardonnay-druer. Jorden består af ler og kalksten. Vinifikationen er traditionel. Druerne presses straks efter ankomst til vineriet i pneumatisk presse. Mosten hviler koldt i 48 timer inden gæring i tanke af rustfrit stål ved 16/20 C for at bevare duft og smag bedst muligt. En del af vinen lagrer på egetræsfade og den anden del lagrer på tanke i 8-16 måneder med jævnlig omrøring for at opnå dybde og kompleksitet i vinen.

Om Producenten

Moillard-Grivot arbejder med pålidelige vinavlere, som har været deres partnere i flere generationer, hvilket gør det muligt for Moillard-Grivot at lave nogle af de fineste vine i Côte de Nuits. De er altid på udkig efter den bedste kvalitet, og de forstår at behandle druerne på bedste vis med brugen af traditionel viden kombineret med effektiv teknologi. Vinificering og lagring sker med største omhu og bevågenhed, hvorved Moillard-Grivot skaber vine, som udtrykker hvert terroirs karakteristika. Moillard-Grivot er udstyret med små temperaturregulerede tanke af rustfrit stål, særligt egnet til produktionen af elegante vine fra Côte de Nuits, og lagring sker på egetræsfade og med den største respekt for traditionerne i Bourgogne.