



Chablis Grand Cru – Vaudesir 2018

Domaine Christian Moreau

Vaudesir-marken adskiller sig fra de andre Grand Cru parceller ved at have en syd/syd-vest eksponering. Eksponeringen betyder at marken skånes for de hårde vinde fra nord, og får i stedet en ekstra mængde sol. Denne ekstra varme er fører til at Vaudesir ofte er blødere og rundere i sit udtryk, end sine Grand Cru søskende.

Christian Moreaus Vaudesir-vin er lavet på håndhøstede druer, som gennemgår en grundig manuel sortering inden vinen gæres på naturgær i rustfri ståltanke. Efter gæring lagres vinen på egetræsfade i 9 måneder. Fadene har har en alder der varierer fra 1-5 år gamle, og det understreges at der anvendes ingen 100% nye fade.

I glasset finder man den mineraliske tone af knuste sten, som kan lyde besynderligt at sige, men som ikke desto mindre giver god mening for Chablis vine. Det er ledsaget af en salt fornemmelse af havvand, citronsaft, ferskner, æble og pomelo.

Land	Frankrig
Område	Bourgogne
Alkoholprocent	13%
Indhold	75 cl.
Vintype	Hvidvin

James Suckling
91-92 point
 Burghound
91 point
 Vinous
94 point