



Chablis Grand Cru – Valmur 2018

Domaine Christian Moreau

"Very complex and well crafted. Drink now" - James Suckling.

Valmur-parcellen grænser op til den legendariske Les Clos parcel mod syd og i sin jordbund af det leret som dominerer. Stokkene er i gennemsnit 60 år gamle, og Christian Moreau fortæller selv at denne kombination er med til at skabe en kraftfuld og full-bodied Chablis.

Vinen er lavet på håndhøstede druer, som gennemgår en grundig manuel sortering inden den gæres på naturgær i en kombination af 40% rustfri stålitanke og 60% egetræsfade med en blandet alder fra 2-4 år gamle, der suppleres med en lille smule nye fade, men dette er under 5% af den totale lagring. Det vigtigste er, at bevares Chablis' mineralske og friske udtryk.

Der er ikke mange stokke i Christian Moreaus 'Valmur' parcel på Grand Cru Marken. Der produceres omtrent 3 fade, som giver blot 900 flasker, til hele det tørstige verdensmarked. Derfor betragter vi os som privilegerede, for at få lov at videreformidle dette vidunderlige produkt. Vinen har en skøn syre, elektrisk mineralitet og honningsøde nuancer af tørret ananas, fed hvid frugt og kvæde samt et let toastet præg.

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

Wine Advocate
91-93 point
James Suckling
94 point
Burghound
92 point
Vinous
93 point
Revue de vin France
17 point