

Louis Moreau Chablis 2019



I Chablis smiler alle, når de tænker på tallet 2018. Et tørt, solrigt og haglfrit år. En af de sjældne årgange, hvor både kvalitet og kvantitet bare er helt i top.

Druerne til denne flot anmeldte Chablis kommer fra marker tilplantet i 1980 - og dermed fra stokke med en alder på snart 40 år.

Hvis alle Chablis bare holdt Louis Moreau-standard, ville vi være nået langt. Kvaliteten er langt højere end billige 1er Cru Chablis i samme prisklasse.

Smagenote

Smuk citrongul i glasset. Herlig frisk og mineralsk næse med forårsblomster, æble, citron og pære, samt elegante strejf af yoghurt, havbrise og flintesten. I munden lækker blød og cremet med delikat frugt. Lang og forfriskende mineralsk finish. Drik nu, eller gem 4-6 år fra høståret.

Passer godt til



Drue:
Chardonnay

Servering:
10-13 °C

Gemnepotentiale:
4-6 år

Alkohol:
12,5 %

Anmeldelser:

92 Point

Decanter

92 Point

John Szabo, Master
Sommelier

Pr. fl.

189,95

Pr. fl. v/køb af 6 fl.

149,95