

# Louis Moreau Chablis 2018



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:

**93 Point**

Barego'mad - mad & vinblog

**91 Point**

Wine & Spirits Magazine

Pr. fl.

**189,95**

Pr. fl. v/køb af 2 fl.

159,-

Pr. fl. v/køb af 6 fl.

149,95