



Vin > Vitt

Moillard AOC Chablis Coquillage

Maison Moillard är baserade i Nuits-Saint-Georges i Côte de Nuits. Gamla dokument visar att familjen fanns här redan innan franska revolutionen men det var först på 1850-talet som deras vinförsäljning tog ordentlig fart.

Vinet lagras sur lies i 6-8 månader på ståltank, något som bevarar frisk, fräsch frukt med välintegrerade syror och stor komplexitet. 20% av vinet har lagrats på franska ekfat.

Land	Frankrike	Producent	Moillard
Region	Chablis	Druva	Chardonnay

Smak

Kraffullt vin med toner av akacia, honung, mandel och vit persika.

Passar till

Serveras som aperitif eller till lättare rätter av fisk, sallader och skaldjur.

Art. nr	Restaurangsortiment
Volym	750 ml



Pernod Ricard Sweden