



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Domaine d'Aupilhac Lou Maset Languedoc 2020

Rødvin | Languedoc, Frankrike | VP-nr.: 13846401 | SAP-nr.: 9071974 | EPD-nr.: 9071974 | Pris: 270,00 inkl. mva



ØKOLOGISK



SPONTANFERMENTERT



BIODYNAMISK

FAKTA

Land	Frankrike
Distrikt	Languedoc
Underdistrikt	-
Passer til	Storfe, Lam og sau, Svinekjøtt, Lyst kjøtt
Druetype	40 % grenache, 40 % cinsault, 10 % carignan, 5 % syrah og 5 % mourvèdre

Jordsmonn	Kalkstein med blå mergel.
Alkohol	13,5 %
Vinmark / lieu-dit	Aupilhac
Sukker	2 g/l
Syre	5.5 g/l
Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Karakteristikk

Karakterfull, fruktig og lett krydret vin med saftig frisk stil og bløte tanniner. En vin som kombinerer konsentrasjon og lettdrikkelighet.

Vinifikasjon

Økologisk og biodynamisk. Håndplukking. 9 mnd. Malolaktisk gjæring. Vinifikasjon med villgjær og maserasjon i 10-15 dager før lagring i seks måneder på eikefat av varierende størrelse.

Bruksområde

Spesielt velegnet til viltretter på grunn av vinens rike smak og bløte tanniner. Andre veltilpassede råvarer er oksekjøtt - gjerne braiserte retter/gryteretter - lam, and og modne oster.