



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Domaine d'Aupilhac Cuvée Aupilhac Montpeyroux 2019

Rødvin | Languedoc, Frankrike | VP-nr.: 13791301 | SAP-nr.: 9071975 | EPD-nr.: 9071975 | Pris: 298,00 inkl. mva



ØKOLOGISK



SPONTANFERMENTERT



BIODYNAMISK

FAKTA

Land	Frankrike
Distrikt	Languedoc
Underdistrikt	Languedoc - Montpeyroux

Passer til Lyst kjøtt, Storfe, Småvilt og fugl, Svinekjøtt

Druetype 25 % syrah, 30 % mourvèdre, 30 % carignan, 10 % grenache og 5 % cinsault

Alkohol 14 %

Sukker 2.4 g/l

Syre 6.0 g/l

Allergener Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Bruksområde

Velegnet til kraftig, rødt kjøtt, viltretter og rustikke retter med konsentrert sjy og gjerne litt fett. Også velegnet til retter med skogsopp. Serveringstemperatur: ca 17°C.

Vinifikasjon

Druene er vinifisert hver for seg uten stilker og med villgjær på i overkant av 30 grader. Vinen blendes til den endelige sammensetning under fatlagringen, som varer i 12-14 mnd, ingen av fatene er nye. Produsenten tilstreber en konsentrert og balansert vin, som skal tåle lang lagring.

Karakteristikk

En smaksrik vin med aromaer av mørke bær og et karakteristisk preg av urter og krydder. Aromaer av svart pepper, middelhavsurter og mørk sjokolade kombinert med en tett fin fruktkjerne, god syre og en litt fast ettersmak. Dette er en vin som kan drikkes nå, men som vil bli vesentlig rundere og mer spennende på duft og smak med 5-6 års lagring i en god kjeller.