



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Michel Gassier Syrah de Brousson 2017

Rødvin | Rhône, Frankrike | VP-nr.: 19893501 | SAP-nr.: 9072143 | EPD-nr.: 9072143 | Pris: 449,00 inkl. mva



ØKOLOGISK



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike	Alkohol	15 %
Distrikt	Rhône	Vinmark / lieu-dit	Brousson
Underdistrikt	Costières de Nîmes	Sukker	0.6 g/l
Passer til	Storfe, Lam og sau, Småvilt og fugl, Storvilt	Syre	4.1 g/l
Druetype	100 % syrah	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Karakteristikk

Mørk rød. Aroma av mørke bær, pepper, krydder og balsam. Fruktig, mørke bær, balsam, krydder, pepper, dyp, saftig tannin og dyp ettersmak.

Jordsmonn

Runde steiner med jernholdig leire under.

Bruksområde

Til entrecôte og vilt. Til retter der du normalt ville tenkt en Cornas eller Hermitage vil Syrah de Brousson også passe.

Vinifikasjon

Økologisk dyrking og gamle vinstokker. Manuell innhøsting. Spontanfermentert med 40 prosent hele klaser, så delvis intracellulær fermentering (CO₂-fermentering) foregår. 24 dagers forsiktig maserasjon før pressing. Modnes 24 mnd i franske eiekefat på 600 liter. Ufiltrert.