



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

La Vieille Ferme Blanc 2025

Hvitvin | Rhône, Frankrike | VP-nr.: 4667001 | SAP-nr.: 9009688 | EPD-nr.: 566554 | Pris: 175,00 inkl. mva



KLIMASMART EMBALLASJE

FAKTA

Land	Frankrike
Distrikt	Rhône
Underdistrikt	Luberon
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt, Grønnsaker, Asiatiske, Pizza

Druetype	30 % grenache blanc, 30 % bourboulenc, 30 % ugni blanc og 10 % roussanne
Alkohol	12,5 %
Sukker	0.6 g/l
Syre	4.5 g/l
Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Bruksområde

Passer godt til grønnsaker, fisk og diverse retter av lyst kjøtt, som kylling og kalv.

Karakteristikk

Strågul farge. Delikat nese med noter av hvite blomster og citrus. Godt balansert i munnen, den er frisk, med stor livlighet og et snev av bitterhet med salte aromaer. Fin lengde.

Vinifikasjon

Etter innhøsting knuses druene lett og presses på en pneumatisk presse. Vinen gjærer på temperaturkontrollerte ståltanker. Etter omstikking lagres vinen i ståltanker frem til tapping på flaske.