



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Guigal Côtes du Rhône Rouge 2020

Rødvín | Rhône, Frankrike | VP-nr.: 730401 | SAP-nr.: 9009564 | EPD-nr.: 419200 | Pris: 199,90 inkl. mva



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike
Distrikt	Rhône
Underdistrikt	Côtes du Rhône
Passer til	Storfe, Lam og sau, Storvilt

Druetype 50 % grenache, 25 %
mourvèdre, 20 % syrah, % cinsault og %
carignan

Alkohol 15 %

Vinmark / lieu-dit Vinen er satt sammen fra over 700 leverandører gjennom Rhônedalen

Sukker 2 g/l

Allergener Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Vinifikasjon

Druene vinifiseres hver for seg. Gjæring og maserasjon foregår i temperaturkontrollerte gjæringskar og varierer i lengde mellom 15 og 20 dager. Den endelige vinen blandes i løpet av fatlagringen, som foregår i tradisjonelle eikelligere. Vinen lagres på fat ca. 18 mnd. før salg.

Karakteristikk

Guigal etterstreber en stil preget av bærpreget fruktighet, god fylde og et behagelig krydret preg. I munnen er vinen bløt, fruktig og smaksrik med god underliggende struktur fra modne tanniner. Vinen har lang ettersmak og avslutter med preg av krydder, som minner om provenceurter og oppvarmet sort pepper.

Bruksområde

Dette er en meget allsidig matvin, som passer til nær sagt alle vanlige norske kjøttretter. Fungerer spesielt godt til kjøttretter med mye smak, gjerne av kalv, okse, lam og vilt. På grunn av vinens utpregede fruktsødme, fungerer den også svært godt til en del sterkt krydrete retter. Serveringstemperatur: 16-17 grader.