Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Mas Amiel Natural Cinsault 2021

Rødvin | Roussillon, Frankrike | VP-nr.: 13635501 | SAP-nr.: 9070897 | EPD-nr.: 9070897 | Pris: 189,00 inkl. mva

ØKOLOGISK SPONTANFERMENTERT NATURVIN BIODYNAMISK

EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % cinsault
Distrikt	Roussillon	Jordsmonn	Kalkstein og skifer
Underdistrikt	Côtes Catalanes	Alkohol	13,5 %
Passer til	Lyst kjøtt	Sukker	< 3 g/l
		Syre	6.0 g/l

FRISKHET FYLDE TANNINER

Bruksområde

Lyst kjøtt, svin, grillet kjøtt, grillede grønnsaker eller også flott til klassisk entrecôte eller rustikke franske gryter som cassoulet.

Karakteristikk

Dyp rød. Duft av Modne røde bær og lett krydret duft. Saftig munnfølelse med preg av friske bær, krydder, balsam og blomst. Ettersmak med god lengde.

Vinifikasjon

Avstilket og deretter spontanfermentert i 50 hl ståltanker med skånsom og relativt kort maserasjon. Deretter modnet i betontanker frem til tapping. Hverken klaret eller filtrert, uten tilsatt svoveldioksid.

Opprinnelse

Den første rødvinen i rekken av usvovlede og svært presise, tørre rødviner fra produsenten under etiketten "Natural...". Druene kommer fra en rekke økologisk- og biodynamisk dyrkede parseller i distriktet Las Fredes, 10 minutter nord for vineriet. Jordsmonnet varierer mellom kalkstein og skifer. Første årgang var 2020.