



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Matrot Volnay 1er Cru Santenots Magnum 2017

Rødvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 13889005 | SAP-nr.: 9071440 | EPD-nr.: 9071440 | Pris: 1,290,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Vinmark / lieu-dit	Volnay-Santenots
Distrikt	Burgund	Antall hektar	0.87
Underdistrikt	Volnay 1er Cru	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Fisk, Lyst kjøtt, Svinekjøtt	Syre	5.7 g/l
Druetype	100 % pinot noir	Årstall plantet	1990
Alkohol	13 %	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Bruksområde

Dette er en utmerket match til småvilt, and, lammelår og for eksempel Bresse-kylling med trøfler.

Vinifikasjon

Vinproduksjon i henhold til økologiske prinsipper. Tradisjonell burgundteknikk med åpne gjæringskar og mye piegage under fermenteringen. En omstikking og ingen filtrering. Modnes på bunnfallet i 15 måneder i eikefat, hvorav 20 prosent er nye, etterfulgt av 3 måneder i ståltank.

Karakteristikk

Kompleks nese med røde bær, florale elementer og krydder. Elegant, rubinrød vin med aromaer i retning av bringebær og jordbær med et hint av frisk underskog. Rik og elegant frukt med god struktur og myke, runde tanniner. Vinen har en flott syrestruktur og god konsentrasjon med en lang fast avslutning. En meget flott vin som kan drikkes allerede nå, men som også kan lagres i 15 år til.