



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Moestue Cornas Coteau de Reynard 2019

Rødvin | Rhône, Frankrike | VP-nr.: 13633001 | SAP-nr.: 9072212 | EPD-nr.: 9072212 | Pris: 620,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Alkohol	14 %
Distrikt	Rhône	Sukker	< 3 g/l
Underdistrikt	Cornas	Syre	6.0 g/l
Passer til	Storfe, Lam og sau, Storvilt	Årstall plantet	1960
Druetype	100 % syrah	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Jordsmonn

Dekomponert granitt, som er perfekt for syrah.

Bruksområde

Vinen er perfekt til kraftige viltretter, det være seg med fugl, småvilt eller storvilt, og den går også strålende til annet rødt kjøtt som storfe og lam.

Opprinnelse

Reynard er kanskje den beste vinmarken i Cornas. Her er det plantet en rekke ulike druekloner, og i kombinasjon med gamle vinstokker (plantet i 1960) gir det en dyp, kompleks og spennende vin.

Vinifikasjon

Vinen lages av den dyktige vinmakeren Vincent Paris, som er kjent for å lage cornasviner i en ren og transparent stil med en nydelig fruktkvalitet. Vinen er vinifisert på tradisjonelt vis med spontanfermentering med hele klaser i tre-fire uker på maksimalt 34 grader, og etter 18 måneder på 228-1200 liter store eldre fat tappes den på flaske uten filtrering.

Karakteristikk

Vinen har en intens, elegant og kjølig duft av ferske bjørnebær, moden kreling, pepper, einebær, lær og velhengt viltkjøtt med medisinal toner og en kalk- og granittpreget mineralitet. En kompleks, balansert og typeriktig cornas av topp kvalitet med flott friskhet, tette, strukturerte og modne tanniner og en krydret, fyldig og saftig smak av mørke skogsbær med jordlige toner og en røykaktig mineralitet som munner ut i en svært lang, slank og fast finish.