



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Chemarin P'tit Grobis Beaujolais-Villages 2022

Rødvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 13922701 | SAP-nr.: 9072273 | EPD-nr.: 4445250 | Pris: 274,90 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT

FAKTA

Land	Frankrike	Alkohol	12 %
Distrikt	Burgund	Vinmark / lieu-dit	Combe Fleurette
Underdistrikt	Beaujolais-Villages	Sukker	0.6 g/l
Passer til	Lam og sau, Lyst kjøtt, Småvilt og fugl	Syre	6.0 g/l
Druetype	100 % gamay	Årstall plantet	1980-1985
Jordsmonn	Lys sand.	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Vinifikasjon

Vinmarken er svært bratt med en gjennomsnittlig helning på 35 grader. Vinstokkene er gjennomsnittlig rundt 40 år gamle, og avkastningen ligger på rundt 40 hl/ha. Håndplukking. Semi karbonisk maserasjon i 15 dager. 6 mnd. Malolaktisk gjæring. Vinen har gjennomgått karbonisk maserasjon med hele klaser i 8-12 dager, og etter pressing er den modnet med bunnfallet på sement i et halvt år.

Karakteristikk

Le P'tit Grobis har en floral og aromatisk duft av friske moreller, kirsebærstein, bringebær og jordbær med et hint av urter og granitt, og er en lett, livlig og leskende vin med fløyelsmyke, modne tanniner, delikat friskhet og en ren, intens og konsentrert smak av ferske mørke kirsebær og sødmefulle moreller med toner av urter og flint som munner ut i en lang, saftig og fruktig finish.

Bruksområde

Vinen er perfekt til alt fra salater og pizza til grillmat og lettere retter med kylling, svin og kalv, og med sin flotte friskhet og lette tanninstruktur er den perfekt når man har lyst til å drikke rødvin sammen med fiskeretter og mat fra det japanske kjøkkenet. Men fremfor alt er dette en deilig hverdagsvin som byr på mye drikkeglede for pengene og aldri slår feil (og dessuten forsvinner urovekkende raskt) i godt lag!