



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Guigal Crozes-Hermitage 2022

Rødvin | Rhône, Frankrike | VP-nr.: 4582301 | SAP-nr.: 9009565 | EPD-nr.: 960377 | Pris: 309,90 inkl. mva



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % syrah
Distrikt	Rhône	Alkohol	13 %
Underdistrikt	Crozes-Hermitage	Sukker	0.3 g/l
Passer til	Storfe, Lam og sau, Ost	Syre	5.1 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Opprinnelse

Druene kommer fra kommunene Gervans, Mercurol, Larnage og Crozes-Hermitage i den nordlige sektoren av appellasjonen, samt Mercurol og Chanas-Curson i den sydlige delen..

Bruksområde

Strålende til smaksrike og krydrede kjøttretter som finnbiff og andre mektige gryter, andebryst eller rype med rotgrønnsaker, ytrefilet av reinsdyr eller elg med rødvinssaus, hjort med jordskokkpuré, ovnsbakt lammelår eller bare et reallt stykke grillt biff. Den vil også være en super match til kraftige pastaretter eller ostefatet. Bør serveres ved 16-17 grader.

Vinifikasjon

Druene avstilkes og fermenteres over 3-4 uker med både overpumping av most og nedpressing av drueskall. Lagring i 24 måneder på 85 prosent brukte 228-liters eikefat og 15 prosent store foudres. Vinen er filtrert, men ikke klaret. Avkastning på 40 hl/ha. Tre ukers maserasjon i store eikeliggere før gjæring i rustfrie ståltanker. Lagres i 18 måneder på eikefat av varierende størrelse og alder før tapping. Modnes i 18 måneder på eikefat av varierende størrelse og alder før tapping.

Karakteristikk

Ung, kald og dyp mørkerød farge med blåskjær. Aromatisk, fersk og kjølig duft av mørke kirsebær, modne jordbær, søte blåbær, krekling, fioler, granitt, furu, anis og rå potet med toner av eik, lær, mokka, sjokolade, gasbind og tørket frukt.

En sjarmerende, intens og klassisk crozes med en bemerkelsesverdig delikat og leskende friskhet, en fyldig, rund og fløyelsmyk munnfølelse med finkornede, lette og lange tanniner og en saftig, tett og kompleks smak av solbærknopper, sødmefylte bjørnebær, kjøttfulle blå plommer, svale urter, teblader, rått kjøtt og vanilje som munner ut i en lang, nyansert og fast finish med et streif av hvit pepper og lakris.