



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Guigal Côtes du Rhône Blanc 2024

Hvitvin | Rhône, Frankrike | VP-nr.: 5134401 | SAP-nr.: 9023406 | EPD-nr.: 1834563 | Pris: 250,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	60 % viognier, 15 % roussanne, 8 % clairette, 10 % marsanne og 2 % grenache blanc
Distrikt	Rhône		
Underdistrikt	Côtes du Rhône		
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt	Alkohol	14 %
		Sukker	2 g/l
		Syre	6.0 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Opprinnelse

Druene kommer hovedsakelig fra Vaucluse i Sør-Rhône.

Vinifikasjon

Fermentering ved 18 grader og lagring i 12 måneder på rustfrie ståltanker med gjennomført malolaktisk gjæring.

Bruksområde

En allsidig vin som passer godt til rikere retter med fisk, kalde forretter av kjøtt, samt lyst kjøtt som kylling og kalv.

Karakteristikk

Fersk og aromatisk duft som domineres av blomster, aprikos og sitrusfrukter, fyldig og behagelig frisk i munnen, smaksrik vin med god lengde og balanse.