



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Guigal Châteauneuf-du-Pape 2022

Rødvin | Rhône, Frankrike | VP-nr.: 3203401 | SAP-nr.: 9023880 | EPD-nr.: 961128 | Pris: 489,90 inkl. mva



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	60 % grenache, 20 % syrah, 10 % cinsault og 10 % mourvèdre
Distrikt	Rhône	Alkohol	15 %
Underdistrikt	Châteauneuf-du-Pape	Sukker	0.9 g/l
Passer til	Storfe, Lam og sau, Ost	Allergener	Sulfitt



FYLDE



TANNINER

Bruksområde

Dette er en vin som fungerer godt til kjøttretter med mye smak, gjerne av okse og lam. Den fungerer også utmerket til kraftigere retter av vilt, kjøttgryter o.l. Serveringstemperatur ca 16-17 grader.

Karakteristikk

Generøs og rik vin med bredt aromaspekter hvor toner av modne røde bær og et provencalurteaktig krydderpreg dominerer. Vinen er flott strukturert og har en rik og intens smak i munnen, den åpner seg mot en elegant og lang ettersmak. En vin som kan drikkes nå, men som også kan lagres i minst 10 år til.

Vinifikasjon

Druene vinifiseres hver for seg. Grenache avstilkkes, mens Syrah og Mourvèdre vinifiseres som hele klaser. Gjæring og maserasjon foregår i temperaturkontrollerte gjæringskar og varer i ca. 4 uker med en kombinasjon av overpumping av most og nedpressing av drueskall. Vinen blandes og lagres videre på klassiske foudre i 24 måneder før den blir lett filtrert og tappet på flaske.