



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Guigal Brune et Blonde Côte-Rôtie Magnum 2015

Rødvin | Rhône, Frankrike | VP-nr.: 5134305 | SAP-nr.: 9058583 | EPD-nr.: 5164116 | Pris: 1,078,00 inkl. mva



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike	Alkohol	13,5 %
Distrikt	Rhône	Sukker	2 g/l
Underdistrikt	Côte-Rôtie	Syre	5.4 g/l
Passer til	Storfe, Småvilt og fugl, Storvilt	Årstall plantet	1975
Druetype	96 % syrah og 4 % viognier	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Opprinnelse

Kombinasjon av flere vinmarkspalter i Côte Brune og Côte Blonde i Côte-Rotie.

Karakteristikk

Rik vin med duft av mørke bær, krydder, anis, pepper og eiketoner. Sødmefull vin også i munnen med preg av mørke bær samt noe preg fra fatene. Rik, medium syrlig og fast vin.

Bruksområde

Passer til smaksrike kjøttretter basert på rødt kjøtt og retter av vilt, særlig god til fuglevilt. Aromaene i vinen smelter flott sammen med viltfugler som rype eller orrfugl. Serveringstemperatur: ca 16-17 grader.

Vinifikasjon

Druene håndhøstes i slutten av september / begynnelsen av oktober og fermenteres normalt uten avstilking. Fermentasjonen foregår i temperaturkontrollerte ståltanker der skall og steiner blandes med den gjærende vinen ved hjelp av innebygde stempler. Maserasjonstiden er ca. 3 uker. Etter vinifikasjonen modnes og lagres vinen på 50% nye eikefat i 36 måneder.