



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Guigal Château de Nalys Châteauneuf-du-Pape 2023

Rødvin | Rhône, Frankrike | VP-nr.: 12424901 | SAP-nr.: 9066647 | EPD-nr.: 5273040 | Pris: 835,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike
Distrikt	Rhône
Underdistrikt	Châteauneuf-du-Pape
Passer til	Storfe, Lam og sau, Storvilt

Druetype	59 % grenache, 32 % syrah, 5 % mourvèdre, 3 % counoise og 1 % vaccarese
Alkohol	15,5 %
Sukker	0.8 g/l
Syre	5.1 g/l
Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Karakteristikk

Dyp rød. Fokusert, ungdommelig med tydelig nyanser og preg av krydder, kompleks. Fast, balansert med tydelig moden frukt og friskt midtparti, lang.

Opprinnelse

Druene kommer fra fem ulike vinmarker i Châteauneuf-du-Pape; "Nalys" med sandholdig leire over kalkstein, "Bois Sénéchal" og "La Crau", som begge har klassiske alluviale, avrundede stener, "Pied Long med leire" og "Saintes Vierges" med fin sand.

Vinifikasjon

Vinifikasjonen varer i 18-20 dager med delvis intracellulær gjæring og en kombinasjon av overpumping av most og nedpressing av skall. Lagringen varer først i 6 måneder på betongtank, før den videre lagringen de neste 12-18 månedene finner sted på en kombinasjon av betongtank, store eikefat og 228-liters eikefat. Vinen er filtrert, men ikke klaret.

Bruksområde

Vinen er perfekt til det aller meste av vilt og fugl, gjerne komplettert med skogens gull - som for eksempel elgstek med pannestekt kantarell eller hjortefilet med steinsoppsaus. Vinen passer også fint til rødt kjøtt generelt, det være seg entrecôte med rødvinssaus, lammestek med jordskokkpuré, andebryst med rotmos eller bare en real kjøttgryte, for ikke å glemme ostefatet etter kraftkosten, for eksempel med camembert og andre hvitmuggoster.