



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Guigal Côte-Rôtie Ch. d'Ampuis Magnum 2017

Rødvin | Rhône, Frankrike | VP-nr.: 10795205 | SAP-nr.: 9060205 | EPD-nr.: 9060205 | Pris: 2,090,00 inkl. mva



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	94 % syrah og 6 % viognier
Distrikt	Rhône	Alkohol	14 %
Underdistrikt	Côte-Rôtie	Sukker	0.9 g/l
Passer til	Storfe, Småvilt og fugl, Storvilt	Syre	5.2 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



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.

Karakteristikk

Aromaer av mørke bjørnebær, krydder, anis, pepper og delikate eiketoner. Elegant vin med preg av bjørnebær i munnen samt et litt røkaktig preg fra fat og jordsmonn. God harmoni mellom frukt og tannin, god syrlighet sikrer eleganse og vitalitet i ettersmaken.

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. 4 uker. Etter vinifikasjonen lagres vinen på nye eikefat i 38 måneder.