



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Domaine des Lises Crozes-Hermitage 2019

Rødvin | Rhône, Frankrike | SAP-nr.: 9072453 | EPD-nr.: 9072453 | Pris: 420,00 inkl. mva |

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % syrah
Distrikt	Rhône	Alkohol	14,1 %
Underdistrikt	Crozes-Hermitage	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Storfe, Lam og sau, Småvilt og fugl	Syre	5.2 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Karakteristikk

Mørk blårød. Svalt preg av mørke skogsbær, krydder og vanilje, integrert fat. Ung og saftig, preg av krekling, lyng og urter. Fast ettersmak.

Opprinnelse

Druene kommer fra fem parseller i Beaumont-Montoux.

Vinifikasjon

Druene høstes for hånd og 80 prosent avstilkes. Etter 5-6 dager kjølig prefermentær maserasjon, gjennomføres gjæringen over 10-12 dager med overpumping av most 2-4 ganger i uken. Lagring i 11 måneder på 228-liters eikefat, hvorav 5-10 prosent nye fat, deretter 3 måneder på et stort tronkonisk eikefat før tapping på flaske. Vinen er filtrert, men ikke klaret.