



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

La Vieille Ferme Blanc 37,5 cl 2022

Hvitvin | Rhône, Frankrike | VP-nr.: 20731302 | SAP-nr.: 9046126 | EPD-nr.: 4623286 | Pris: 99,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	30 % grenache blanc, 30 % bourboulenc, 30 % ugni blanc og 10 % roussanne
Distrikt	Rhône	Alkohol	13 %
Underdistrikt	-	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt	Syre	4.5 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Bruksområde

Passer godt til fisk og diverse kalde forretter av kjøtt samt lyst kjøtt som kylling og kalv.

Karakteristikk

Rik frukt i retning av aprikos, fersken og nøtter og ferske mandler på duft. Rik og tett fruktighet i munnen, balansert med flott syrlig avslutning.

Vinifikasjon

Etter innhøsting knuses druene lett og presses på en pneumatisk presse. Det meste av vinen gjærer på temperaturkontrollerte ståltanker, med unntak av for 10% rousanne, som gjærer på nye franske eikefat. Etter omstikking lagres vinen i ståltanker frem til mars måned påfølgende år. Deretter klares vinen før tapping på flaske.