



Bygdøy Allé 23  
N-0262 Oslo  
Norway

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

## Mas Amiel Vintage 1969

Sterkvin, annen | Roussillon, Frankrike | VP-nr.: 14891301 | SAP-nr.: 9078856 | EPD-nr.: 163279 | Pris: 1,949,90 inkl. mva



EIKELAGRET

### FAKTA

|               |                                            |                    |                                  |
|---------------|--------------------------------------------|--------------------|----------------------------------|
| Land          | Frankrike                                  | Jordsmonn          | Nedbrutt skifer og svart mergel. |
| Distrikt      | Roussillon                                 | Alkohol            | 16,5 %                           |
| Underdistrikt | Maury                                      | Vinmark / lieu-dit | Maury VDN                        |
| Passer til    | Ost, Dessert, kake, frukt                  | Sukker             | 92 g/l                           |
| Druetype      | 90 % grenache, 5 % macabeo og 5 % carignan | Syre               | 5.8 g/l                          |
|               |                                            | Allergener         | Sulfitt                          |



FRISKHET



FYLDE



SØDME

### Bruksområde

Velegnet til sjokolade, spesielt mørk sjokolade og desserter basert på sjokolade, som f.eks. fondant, brownie og konfektkake. Salte mandler er også en spennende kombinasjon, men først og fremst bør nok denne vinen bare nytes uten tilbehør for å få med alle nyansene og kompleksiteten.

## Karakteristikk

Pent utviklet med nøtter, tørket frukt, krydder, treverk, appelsinskall, svalt balsamisk og med fortsatt ungdommelig preg av kirsebær og bjørnebær under. Vinen har god fylde i munnen, den er søt og samtidig frisk og delikat friske og rene fruktaromaer. Vinen har en avslepet og god tanninstruktur i avslutningen, den er kompleks og lang.

## Vinifikasjon

Manuell innhøsting for hånd. Druene avstilktes og tilsettes druebrennevin mens de fortsatt befinner seg i gjæringskaret. Der får de gjære og masere i 30 dager. Det tilsettes druebrennevin kun opp til 15-16 volumprosent alkohol, altså mindre enn f.eks. i tradisjonell portvin. Modnes ett år ute i glassballonger (demijohn) for oksidativ utvikling. Deretter modnes vinen videre over flere tiår i store, gamle eikeliggere på 3500 liter.