



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Guigal Châteauneuf-du-Pape Blanc 2020

Hvitvin | Rhône, Frankrike | VP-nr.: 11067501 | SAP-nr.: 9058585 | EPD-nr.: 5164140 | Pris: 525,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Alkohol	14 %
Distrikt	Rhône	Ingrediens	Picardan 2 %.
Underdistrikt	Châteauneuf-du-Pape	Sukker	1 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt	Syre	5.0 g/l
Druetype	45 % grenache blanc, 25 % roussanne, 15 % clairette, 10 % bourboulenc og 3 % piquepoul (picapoll)	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Lys gul. Fokusert, balansert og ung aroma, floral og åpen. Tørr med fedme, syrlighet og struktur, konsentrert og lang.

Bruksområde

Vinen passer best til rike sjømatbaserte retter, som kveite, piggvar eller sjøkreps, eller til ikke altfor mørke gryteretter, som hønsefrikassé.

Vinifikasjon

Vinifikasjon på rustfrie ståltanker ved 18 grader, etterfulgt av lagring i 8 måneder på 75 prosent ståltank, 12,5 prosent nye 228- og 600-liters eikefat, og 12,5 prosent brukte 228- og 600-liters eikefat.