Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Mas del Périé La Roque 2019

Rødvin | Sørvest-Frankrike, Frankrike | VP-nr.: 6828501 | SAP-nr.: 9048458 | EPD-nr.: 4703781 | Pris: 280,00 inkl. mva

ØKOLOGISK SPONTANFERMENTERT NATURVIN BIODYNAMISK

EIKELAGRET



FAKTA

Land	Frankrike	**Alkohol**	12,5 %
Distrikt	Sørvest-Frankrike	**Vinmark / lieu-dit**	La Roque
Underdistrikt	Cahors	**Antall hektar**	3.0
Passer til	Storfe, Lam og sau, Småvilt og fugl	**Sukker**	1.3 g/l
Druetype	100 % malbec	**Syre**	4.2 g/l
Jordsmonn	Dyp mergel med kalk under	**Årstall plantet**	1985
		Allergener	Sulfitt

FRISKHET FYLDE TANNINER

Bruksområde

Egner seg aller best til rødt kjøtt, lam og sau. Drikkeklar vin som også kan lagres.

Opprinnelse

Vingården er Demeter-sertifisert og arbeidet utføres etter biodynamiske prinsiper. Denne vinmarken ligger 350 meter over havet.

Karakteristikk

Dyp, tett blårød på farge. Parfymert med god karakter, fint jordsmonnspreg og overtoner av balsamiske urter, pepper, mørke bær og litt røyk. Fyldig, saftig og konsentrert med flott dybde, god syre, godt med stoff, ren og frisk, tørr finish.

Vinifikasjon

Håndplukking. Avstilket, tempteraturkontrollert på ca. 25 grader og ca. 30 dager. Sementtank - 6 mnd. Malolaktisk gjæring. Gjæret i betongkar med stedegen gjær fra druene, lagret i 6 måneder delvis i nøytrale, brukte burgundfat og delvis i betongkar, ufiltrert.