



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 prinsipper. Denne vinmarken ligger 350 meter over havet.

Karakteristikk

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

Vinifikasjon

Håndplukking. Avstillet, temperaturkontrollert 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.