Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Mas del Périé Amphore 2018

Rødvin | -, Frankrike | VP-nr.: 10625101 | SAP-nr.: 9057801 | EPD-nr.: 5136692 | Pris: 390,00 inkl. mva

ØKOLOGISK SPONTANFERMENTERT NATURVIN BIODYNAMISK

EIKELAGRET



FAKTA

Land	Frankrike	**Vinmark / lieu-dit**	Les Acacias
Distrikt	-	**Antall hektar**	3.0
Underdistrikt	-	**Sukker**	1 g/l
Passer til	Storfe, Småvilt og fugl	**Syre**	5.6 g/l
Druetype	100 % malbec	**Årstall plantet**	1980
Alkohol	13 %	**Allergener**	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **TANNINER**

Opprinnelse

Vingården er Demeter-sertifisert og arbeidet utføres etter biodynamiske prinsiper.

Jordsmonn

Kalkholdig jord med betydelig innslag av jern fra enkeltvinmark Fabien selv betegner som grand cru.

Bruksområde

Perfekt til lam, storfe og vilt, men også til lettere retter som grillet kylling, kalkun eller hvit fisk med rødvinssaus.

Vinifikasjon

Manuell innhøsting. Spontanfermenterting. Modnet 9 måneder på 800L amfora. Fermentert i 30 dager i 800L amfora med svært skånsom maserasjon. Deretter modnet i amfora i 9 måneder. Minimal intervensjon.

Karakteristikk

Dyp rød. Delikat duft med blomster og svale overtoner, mørke bær,. Den er ungdommelig med fint jordsmonnspreg i nesen. I munn er den saftig og delikat med flott tannin, lang og dyp ettersmak og en uanstrengt munnfølelse,