



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 prinsipper.

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. Spontanfermentering. 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,