



Bygdøy Allé 23  
N-0262 Oslo  
Norway

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

# Michel Gassier Viognier 2022

Hvitvin | Rhône, Frankrike | VP-nr.: 8173401 | SAP-nr.: 9055806 | EPD-nr.: 9055806 | Pris: 254,90 inkl. mva



ØKOLOGISK



SPONTANFERMENTERT

## FAKTA

|               |                    |            |                     |
|---------------|--------------------|------------|---------------------|
| Land          | Frankrike          | Jordsmonn  | Leire og kalkstein. |
| Distrikt      | Rhône              | Alkohol    | 13,5 %              |
| Underdistrikt | Costières de Nîmes | Sukker     | 0.6 g/l             |
| Passer til    | Lyst kjøtt         | Syre       | 5.2 g/l             |
| Druetype      | 100 % viognier     | Allergener | Sulfitt             |



FRISKHET



FYLDE



SØDME



## Karakteristikk

Gyllengul på fargen med intense aromaer av aprikos og mandarin, med et snev av vanilje. Smak av ferske, friske frukter; aprikos, fersken og sitrus med lang og fruktig avslutning.

## Bruksområde

Passer utmerket til litt rik sjømat, lyst kjøtt, spekemat eller oster som mont d'or eller reblechon. Smaksrike vegetarretter med rotgrønnsaker er en flott kombinasjon. Serveres ved en temperatur på 10°C, og er en drikkeklar vin som også kan lagres i opptil 3 år.

## Vinifikasjon

Håndplukking. 12 timers skallkontakt på lav temperatur før skånsom pressing og spontanfermentering i betong- og ståltanker. En liten del av vinen gjennomgår malolaktisk gjæring. Modnes med fint bunnfall frem til jul, og det foretas noe omrøring underveis (battonage). Klaret og lett filtrert.