



Bygdøy Allé 23  
N-0262 Oslo  
Norway

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

# Mas del Périé Amphore 2021

Rødvin | Sørvest-Frankrike, Frankrike | VP-nr.: 17298501 | SAP-nr.: 9082377 | EPD-nr.: 9082377 | Pris: 319,90 inkl. mva



ØKOLOGISK



SPONTANFERMENTERT



NATURVIN



BIODYNAMISK

## FAKTA

Land	Frankrike	Vinmark / lieu-dit	Les Acacias
Distrikt	Sørvest-Frankrike	Antall hektar	3.0
Underdistrikt	Cahors	Sukker	1 g/l
Passer til	Lyst kjøtt, Storfe, Lam og sau, Småvilt og fugl	Syre	5.6 g/l
Druetype	100 % malbec	Årstall plantet	1980
Alkohol	11,5 %	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 jordsmonnspreget i nesen. I munn er den saftig og delikat med flott tannin, lang og dyp ettersmak og en uanstrengt munnfølelse,