



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Mas del Périé Les Escures 2022

Rødvin | Sørvest-Frankrike, Frankrike | VP-nr.: 14148501 | SAP-nr.: 9083527 | EPD-nr.: 4397550 | Pris: 279,90 inkl. mva



ØKOLOGISK



SPONTANFERMENTERT



NATURVIN



BIODYNAMISK

FAKTA

Land	Frankrike	Alkohol	11,5 %
Distrikt	Sørvest-Frankrike	Antall hektar	10.0
Underdistrikt	Cahors	Sukker	1 g/l
Passer til	Lyst kjøtt, Storfe, Lam og sau, Svinekjøtt	Syre	5.9 g/l
Druetype	100 % malbec	Årstall plantet	1995
Jordsmonn	Kimmeridge-kalkstein.	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Bruksområde

Nydelig til helgrillet kylling, lam, og entrecôte. Samtidig så saftig at den går fint med lettere retter som pasta og litt smaksrik rød pizza.

Opprinnelse

Les Escures er en 10 hektar stor vinmark på 350 meters høyde, med høyt innhold av kimmeridge-kalk. Vinmarken er Demeter-sertifisert og arbeidet utføres etter biodynamiske prinsipper;

Karakteristikk

Dyp rød. Delikat duft med blomsterovertoner, balsam, mørke bær, lakris, krydder og urter. I munnen har den moden og saftig frukt, og er delikat og nyansert med mørke bær, blomst, litt lakris og kalkaktig preg.

Vinifikasjon

Biodynamisk dyrket og sertifisert. Fermentert og modnet i betongkar. Ingen bruk av fat. Håndplukking, avstilking og spontanfermentering i stål- og sementtanker. 30 dager maserasjon. 6 måneder modning i sementtanker og i gamle barrique. Ingen klaring, ingen filtrering og moderat svovling ved tapping.