



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Guigal Brune et Blonde Côte-Rôtie Magnum 2020

Rødvin | Rhône, Frankrike | VP-nr.: 17183005 | SAP-nr.: 9088800 | EPD-nr.: 5164116 | Pris: 1,669,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	96 % syrah og 4 % viognier
Distrikt	Rhône	Alkohol	14 %
Underdistrikt	Côte-Rôtie	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Storfe, Lam og sau, Storvilt	Syre	5.9 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Karakteristikk

Dyp rød. Mørke og røde bær, urter og krydder. Rik og balansert med lang avslutning.

Opprinnelse

Druene kommer fra 50 prosent egne vinmarker og 50 prosent innkjøpt frukt fra rundt 30 dyrkere i Côte-Rôtie.

Vinifikasjon

Druene plukkes for hånd og vinifiseres over 25 dager med både nedpressing av drueskall og overpumping av most. Lagring i 30 måneder på 228-liters eikefat, med 40-50 prosent ny eik. Vinen er filtrert, men ikke klaret.

Bruksområde

Vinen er perfekt til det aller meste av vilt og fugl, gjerne komplettert med skogens gull - som for eksempel elgstek med pannestekt kantarell eller hjortefilet med steinsoppsaus. Vinen passer også fint til rødt kjøtt generelt, det være seg entrecôte med rødvinssaus, lammestek med jordskokkpuré, andebryst med rotmos eller bare en real kjøttgryte, for ikke å glemme ostefatet etter kraftkosten, for eksempel med camembert og andre hvitmuggoster.