



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Guigal Château de Nalys

Châteauneuf-du-Pape Magnum 2019

Rødvin | Rhône, Frankrike | VP-nr.: 14706505 | SAP-nr.: 9074600 | EPD-nr.: 9074600 | Pris: 1,595,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	60 % grenache, 30 % syrah, 8 % mourvèdre og 2 % counoise
Distrikt	Rhône		
Underdistrikt	Châteauneuf-du-Pape	Alkohol	15,5 %
Passer til	Storfe, Storvilt	Sukker	< 3 g/l
		Syre	5.2 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Karakteristikk

Dyp rød. Fokusert, ungdommelig med tydelig nyanser og preg av krydder og mørke bær. Fast, balansert med tydelig moden frukt og friskt midtparti, lang.

Opprinnelse

Druene kommer fra fem ulike vinmarker i Châteauneuf-du-Pape; "Nalys" med sandholdig leire over kalkstein, "Bois Sénéchal" og "La Crau", som begge har klassiske alluviale, avrundede stener, "Pied Long med leire" og "Saintes Vierges" med fin sand.

Vinifikasjon

Vinifikasjonen varer i 18-20 dager med delvis intracellulær gjæring og en kombinasjon av overpumping av most og nedpressing av skall. Lagringen varer først i 6 måneder på betongtank, før den videre lagringen de neste 12-18 månedene finner sted på en kombinasjon av betongtank, store eikefat og 228-liters eikefat. 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.