



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Sylvain Gauthier Saint-Joseph Blanc 2023

Hvitvin | Rhône, Frankrike | VP-nr.: 14618801 | SAP-nr.: 9085071 | EPD-nr.: 9085071 | Pris: 449,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % roussanne
Distrikt	Rhône	Alkohol	14 %
Underdistrikt	Saint-Joseph	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Fisk, Lyst kjøtt, Grønnsaker	Syre	6.0 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Strågul. Aromatisk med ung, ren frukt. Tropisk frukt og mineralitet. God moden frukt og mineralitet. Godt balansert med lang avslutning.

Opprinnelse

Druene kommer fra vinmarkene «Le Boucher» og «Lussas» i Ozon, og «Noyeux» i Sarras. Vinmarkene har eksponering fra sørøst til nord, som bidrar til å bevare friskhet i druene.

Vinifikasjon

Druene høstes for hånd i små bokser og presses som hele klaser. Vinifikasjonen finner sted på rustfrie ståltanker uten tilsatt gjær og varer i tre uker, etterfulgt av lagring på 228- og 300-liters eikefat, hvorav 10 prosent ny eik, i 10-12 måneder. Den malolaktiske gjæringen blokkeres, eller blokkeres delvis, avhengig av modningen til årgangen.