



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

J.L. Chave Sélection Offerus Saint-Joseph 2024

Rødvin | Rhône, Frankrike | VP-nr.: 17487501 | SAP-nr.: 9089490 | EPD-nr.: 2578938 | Pris: 399,90 inkl. mva

FAKTA

| | | | |
|---------------|--------------------|------------|-------------|
| Land | Frankrike | Druetype | 100 % syrah |
| Distrikt | Rhône | Alkohol | 13 % |
| Underdistrikt | Saint-Joseph | Sukker | < 3 g/l |
| Passer til | Storfe, Lam og sau | Syre | 5.1 g/l |
| | | Allergener | Sulfitt |



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Karakteristikk

Dyp lilla. Aroma av pepper og mørke bær, floral. Ungdommelig og faste tanniner, fyldig og fersk avslutning.

Opprinnelse

Halvparten av drene kommer fra egne vinmarker i Mauves, resten kommer fra innkjøpte druer fra Saint-Jean-de-Muzols, Mauves og Tournon. Samtlige vinmarker kultiveres av Chave sitt team.

Vinifikasjon

Druene avstilktes for det meste og vinifiseres med en kombinasjon av remontage (overpumping av druemost) og pigéage (nedpressing av drueskall). Lagringen varer i 12-14 måneder på brukte eikefat av ulike størrelser. Vinen klares, men filtreres ikke.