



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Tariquet Dernières Grives 2023

Dessertvin | Sørvest-Frankrike, Frankrike | VP-nr.: 5953801 | SAP-nr.: 9096905 | EPD-nr.: 2647048 | Pris: 335,00 inkl. mva



VEGANSK

FAKTA

Land	Frankrike	Jordsmonn	Boulbènes og sables fauves
Distrikt	Sørvest-Frankrike	Alkohol	11 %
Underdistrikt	Côtes de Gascogne	Sukker	90,0 g/l
Passer til	Ost, Dessert, kake, frukt	Syre	6.0 g/l
Druetype	100 % petit manseng	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Karakteristikk

Klar gyllengul. Dyp duft av fersken, ananas, tørket frukt, sitrus. Fint søtlig anslag med balanserende syre. Lang og kompleks.

Opprinnelse

Druene kommer fra vinmarker med sandholdig boulbènes- og sables fauves-jordsmonn i Côtes de Gascogne i sydvest-Frankrike.

Vinifikasjon

Druene høstes sent og avstilkkes ved innhøstning, nedkjøles, knuses og gjennomgår en kort skallkontakt før pressing. Den ferske mosten sedimenteres naturlig i løpet av 3-5 dager og fermenteres deretter på temperaturkontrollerte rustfrie ståltanker. Vinen lagres så i 8 måneder på nye eikefat og en kort periode på ståltank før tapping på flaske.