



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Tariquet Rosé de Pressée 2024

Rosévin | Sørvest-Frankrike, Frankrike | SAP-nr.: 9096907 | EPD-nr.: 6687164 | Pris: 185,00 inkl. mva |



KLIMASMART EMBALLASJE

FAKTA

Land	Frankrike	Jordsmonn	Kalkstein og leire
Distrikt	Sørvest-Frankrike	Alkohol	11 %
Underdistrikt	Côtes de Gascogne	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Fisk, Lyst kjøtt	Syre	6.3 g/l
Druetype	40 % syrah, 25 % cabernet franc, 25 % marselan og 10 % malbec	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Karakteristikk

Lys lakserosa. Frisk duft av røde bær, sitrus og ferske urter. Frisk og fruktig, preg av røde bær, sitrus og grønne urter.

Opprinnelse

Druene kommer fra vinmarker med kalkstein og leire i Côtes de Gascogne i sydvest-Frankrike.

Vinifikasjon

Druene avstilktes 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.