



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Jean-Marc et Hugues Pavelot Savigny-lès-Beaune 1er Cru Aux Guettes 2018

Rødvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 13311801 | SAP-nr.: 9068537 | EPD-nr.: 9068537 | Pris: 540,00 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike	Alkohol	13 %
Distrikt	Burgund	Antall hektar	1.5
Underdistrikt	Savigny-les-Beaune 1er Cru	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Lyst kjøtt, Småvilt og fugl	Syre	5.3 g/l
Druetype	100 % pinot noir	Årstall plantet	1985
Jordsmonn	Kalksteinleire.	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Karakteristikk

Burgunder med duft preget av av mørke bær, anis, krydder og noe fat. Dyp og rik vin også i munnen preget av årgangens frukt, dybde og syrlighet. Fremragende vin.

Bruksområde

Vinen vil passe godt til lyst kjøtt som kalv, kylling og svin, men vil også fungere utmerket til viltfugler som villand, fasan, vaktel, rapphøns og due. Anbefalt serveringstemperatur ca 15-16 grader. Vinen kan med fordel dekanteres et par timer før den konsumeres.

Vinifikasjon

12 mnd. Malolaktisk gjæring. Druene høstes for hånd og blir for en stor del avstillet, noe avhengig av årgangens karakter. Deretter følger en kort kaldfermentering på noen få dagers varighet. Gjæringen finner sted i tradisjonelle, åpne gjæringskar. Når gjæringen er kommet godt i gang med god varmeutvikling, presses druene med jevne mellomrom ned i mosten. Total maserasjonstid ligger vanligvis på mellom 2-3 uker. Gjæringen starter ofte på i overkant av 30 grader C og senkes etter hvert.