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
Distrikt	Burgund
Underdistrikt	Savigny-les-Beaune 1er Cru
Passer til	Lyst kjøtt, Småvilt og fugl
Druetype	100 % pinot noir
Jordsmonn	Kalksteinleire.

Alkohol	13 %
Antall hektar	1.5
Sukker	< 3 g/l
Syre	5.3 g/l
Årstall plantet	1985
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 avstilket, 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.