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 Gravains 2016

Rødvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 8309601 | SAP-nr.: 9056394 | EPD-nr.: 9056394 | Pris: 467,90 inkl. mva

SPONTANFERMENTERT **EIKELAGRET**



FAKTA

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

Alkohol	13 %
Antall hektar	1.0
Sukker	1.8 g/l
Syre	5.4 g/l
Årstall plantet	1955
Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **TANNINER**

Karakteristikk

Tett, rødfruktpreget og klokkeren burgunder med duft av modne bringebær og anis. Rik og konsentrert vin med flott pinotkarakter i munnen. Domainets kanskje mest elegante vin.

Bruksområde

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

Vinifikasjon

12 mnd. Malolaktisk gjæring. Håndplukkede druer, ca. 10% stilker er med i fermentasjonen, som starter med noen dagers prefermentær maserasjon og siden en relativt varm gjæring rundt 30 grader C. Total maserasjonstid ca. 15-18 dager. Siden ligger vinen ca. 12-15 måneder på fat, 25% nye fat for Gravains avhengig av årgangen.