



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	Alkohol	13 %
Distrikt	Burgund	Antall hektar	1.0
Underdistrikt	Savigny-les-Beaune 1er Cru	Sukker	1.8 g/l
Passer til	Småvilt og fugl	Syre	5.4 g/l
Druetype	100 % pinot noir	Årstall plantet	1955
Jordsmonn	Kalksteinleire.	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.