



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Vincent Paris Cornas Granit 30 2023

Rødvin | Rhône, Frankrike | VP-nr.: 4849301 | SAP-nr.: 9063328 | EPD-nr.: 1328335 | Pris: 438,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % syrah
Distrikt	Rhône	Alkohol	13 %
Underdistrikt	Cornas	Sukker	2 g/l
Passer til	Storfe, Lam og sau, Småvilt og fugl	Syre	4.2 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Karakteristikk

Tett blårød. Sval. Mørke bær, urter, kamfer og fat. Ung, konsentrert og kompleks. Lang, fast ettersmak.

Opprinnelse

Druene kommer fra 15-30 år gamle planter i "Les Mazards" og "Saint-Pierre".

Vinifikasjon

Druene høstes for hånd og avstilkes helt. Etter en ukers kaldmaserasjon starter fermenteringen uten tilsatt gjær. Fermenteringstemperaturen holdes relativt lav for å bevare en delikat fruktprofil. Maserasjonen varer i 3 uker, hovedsakelig med overpumping av most, men også noe nedpressing av skall. Etter 12 måneders lagring på 2-8 år gamle eikefat, klares vinen forsiktig og tappes på flasken uten filtrering. Det anvendes små mengder sulfitt.