



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Darnaud Saint-Joseph La Dardouille 2019

Rødvin | Rhône, Frankrike | VP-nr.: 7799501 | SAP-nr.: 9071922 | EPD-nr.: 9071922 | Pris: 495,00 inkl. mva



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % syrah
Distrikt	Rhône	Alkohol	15 %
Underdistrikt	Saint-Joseph	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Storfe, Lam og sau, Svinekjøtt	Syre	3.8 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Jordsmonn

Alluviale steinsorter med lommer av brunleire under.

Opprinnelse

Druene kommer fra vinmarken "La Dardouille" i Tournon, som har planter tilbake til 1950-tallet og som tidligere tilhørte Bernard Faurie.

Vinifikasjon

Vinifikasjon med 40 prosent hele klaser og overpumping av most. Lagring i 14 måneder på brukte 228- og 600-liters eikefat. Vinen er klaret og filtrert.

Karakteristikk

Dyp rødfarge med glitrende, fiolette nyanser. Sterke, rike dufter av mørke bær, plommer og kløver. Lange, balanserte og lett tørre tanniner på smak med en frisk syre. Tørr utgang.

Bruksområde

Dette er en drikkeklar vin som egner seg svært godt til myke og smeltende teksturer; lammekoteletter i urter, kremaktig polenta med knuste oliven eller entrecôte med potetmos og persille. Er også verdt å prøve sammen med modne, fyldige Normandie- oster som f.eks. Livarot Fermier. Denne unge vinens unike egenskaper vil komme best til uttrykk etter noen timers lufting. Velger du å lagre vinen vil den etter noen år passe bedre sammen med mer delikate retter som brissel, gåselever og mørbrad.