Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

# Château Saint-Pierre Magnum 2016

Rødvin | Bordeaux, Frankrike | VP-nr.: 13595505 | SAP-nr.: 9063504 | EPD-nr.: 9063504 | Pris: 1 688,60 inkl. mva

**EIKELAGRET**




## FAKTA

| | |
|---|---|
| **Land** | Frankrike |
| **Distrikt** | Bordeaux |
| **Underdistrikt** | Saint Julien |
| **Passer til** | Lam og sau, Småvilt og fugl, Storvilt |
| **Druetype** | 77 % cabernet sauvignon og 23 % merlot |
| **Jordsmonn** | Grus over lag av leire og sand. |

| | |
|---|---|
| **Alkohol** | 13,5 % |
| **Antall hektar** | 17.0 |
| **Sukker** | 1 g/l |
| **Syre** | 5.5 g/l |
| **Årstall plantet** | 1965 |
| **Allergener** | Sulfitt |

**FRISKHET** **FYLDE** **TANNINER**

## Bruksområde

Velegnet til oksekjøtt, spesielt stykningsdeler med litt fett som entrecôte, god også til lam og and. Serveringstemperatur ca. 17-18 grader.

## Karakteristikk

Frisk og typeriktig Bordeaux med preg av mørke bær, lær, sedertre og et snev av fat på duft. Elegant i munnen, med god konsentrasjon og struktur, fine tanniner, pen syre og god lengde.

## Vinifikasjon

Tre til fem ukers maserasjon før gjæringen finner sted i en blanding av eikefat og temperaturkontrollert ståltank. Lagres videre på eikefat i 12 måneder, hvorav rundt 50-75% av fatene er nye hvert år. Vinen klares og filtreres før tapping.

## Opprinnelse

Château Saint-Pierre ligger i Saint-Julien, og eiendommen har vinhistorie som strekker seg tilbake til 1500-tallet. Fra 1693 finnes arkiver som beskriver eiedommen under navnet Serançan, eid av Markien av Cheverry. Ch. Saint-Pierre var den minste av eiendommene som ble klassifisert som Grand Cru Classé i 1855.