Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Château Saint-Pierre 2016

Rødvin | Bordeaux, Frankrike | VP-nr.: 13595701 | SAP-nr.: 9063503 | EPD-nr.: 4124400 | Pris: 874,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	**Alkohol**	13,5 %
Distrikt	Bordeaux	**Antall hektar**	17.0
Underdistrikt	Saint Julien	**Sukker**	1 g/l
Passer til	Lam og sau, Småvilt og fugl, Storvilt	**Syre**	5.5 g/l
Druetype	77 % cabernet sauvignon og 23 % merlot	**Årstall plantet**	1965
Jordsmonn	Grus over lag av leire og sand.	**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.