Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

La Gravette de Certan 2013

Rødvin | Bordeaux, Frankrike | VP-nr.: 12418801 | SAP-nr.: 9067241 | EPD-nr.: 4124483 | Pris: 698,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	**Alkohol**	14 %
Distrikt	Bordeaux	**Antall hektar**	14.0
Underdistrikt	Pomerol	**Sukker**	0.7 g/l
Passer til	Storfe, Småvilt og fugl, Storvilt	**Syre**	5.2 g/l
Druetype	80 % merlot og 20 % cabernet franc	**Allergener**	Sulfitt



FRISKHET **FYLDE** **TANNINER**

Jordsmonn

Jordsmonnet består av grus, leire og sand og har en høy andel jern.

Vinifikasjon

Håndplukkede druer gjæres i en blanding av temperaturkontrollerte ståltanker på ca 30 grader C i 15 dager. Den malolaktiske gjæringen skjer i ståltank. Vinen lagres siden i barriques i 18 mnd, der 50 % er nye eikefat.

Karakteristikk

Forholdsvis bløt og søtlig frukt- trepreget pomeroler på duft. Tiltalende bærpreget og forholdsvis bløt vin i munnen med god syrlighet og forholdsvis faste tanniner. Kan drikkes nå, tåler 5-8 år i kjelleren uten problemer.

Bruksområde

Velegnet til oksekjøtt, spesielt stykningsdeler med litt fett som entrecôte, god også til lam og and. All den stund vinen er Merlotdominert kan den med fordel også brukes til lysere kjøtt. Serveringstemperatur ca. 17-18 grader.