Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Mas del Périé Les Escures 2019

Rødvin | Sørvest-Frankrike, Frankrike | VP-nr.: 3071801 | SAP-nr.: 9067790 | EPD-nr.: 5829981 | Pris: 240,00 inkl. mva

ØKOLOGISK BIODYNAMISK



FAKTA

Land	Frankrike	**Alkohol**	12,5 %
Distrikt	Sørvest-Frankrike	**Antall hektar**	10.0
Underdistrikt	Cahors	**Sukker**	< 3 g/l
Passer til	Apertiff/avec, Lyst kjøtt, Småvilt og fugl	**Syre**	5.1 g/l
Druetype	100 % malbec	**Årstall plantet**	1995
Jordsmonn	Kimmeridge-kalk-stein.	**Allergener**	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **TANNINER**

Bruksområde

Nydelig til helgrillet kylling, lam, og entrecôte. Samtidig så saftig at den går fint med lettere retter som pasta og litt smaksrik rød pizza.

Opprinnelse

Les Escures er en 10 hektar stor vinmark på 350 meters høyde, med høyt innhold av kim-meridge-kalk. Vingården er Demeter-sertifisert og arbeidet utføres etter biodynamiske prinsiper;

Karakteristikk

Dyp rød. Delikat duft med blomsterovertoner, balsam, mørke bær, lakris, krydder og urter. I munnen har den moden og saftig frukt, og er delikat og nyansert med mørke bær, blomst, litt lakris og kalkaktig preg.

Vinifikasjon

Biodynamisk dyrket og sertifisert. Fermentert og modnet i betongkar. Ingen bruk av fat. Hånd-plukking, avstilking og spontanfermentering i stål- og sementtanker. 30 dager maserasjon. 6 måneder modning i sementtanker og i gamle barrique. Ingen klaring, ingen filtrering og moderat svovling ved tapping.