Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Mas del Périé Amphore 2019

Rødvin | Sørvest-Frankrike, Frankrike | VP-nr.: 19908601 | SAP-nr.: 9067792 | EPD-nr.: 5830005 | Pris: 319,90 inkl. mva

ØKOLOGISK BIODYNAMISK



FAKTA

Land	Frankrike
Distrikt	Sørvest-Frankrike
Underdistrikt	Cahors
Passer til	Lyst kjøtt, Storfe, Lam og sau
Druetype	100 % malbec
Alkohol	12,5 %

Vinmark / lieu-dit	Les Acacias
Antall hektar	3.0
Sukker	< 3 g/l
Syre	5.5 g/l
Årstall plantet	1980
Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **TANNINER**

Opprinnelse

Vingården er Demeter-sertifisert og arbeidet utføres etter biodynamiske prinsiper.

Jordsmonn

Kalkholdig jord med betydelig innslag av jern fra enkeltvinmark Fabien selv betegner som grand cru.

Bruksområde

Perfekt til lam, storfe og vilt, men også til lettere retter som grillet kylling, kalkun eller hvit fisk med rødvinssaus.

Vinifikasjon

Manuell innhøsting. Spontanfermenterting. Modnet 9 måneder på 800L amfora. Fermentert i 30 dager i 800L amfora med svært skånsom maserasjon. Deretter modnet i amfora i 9 måneder. Minimal intervensjon.

Karakteristikk

Dyp rød. Delikat duft med blomster og svale overtoner, mørke bær,. Den er ungdommelig med fint jordsmonnspreg i nesen. I munn er den saftig og delikat med flott tannin, lang og dyp ettersmak og en uanstrengt munnfølelse,