



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Domaine Patrice Rion Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos Saint-Marc 2018

Rødvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 13616601 | SAP-nr.: 9068674 | EPD-nr.: 4476198 | Pris: 920,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % pinot noir
Distrikt	Burgund	Alkohol	13,5 %
Underdistrikt	Nuits-Saint-Georges 1er Cru	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Lyst kjøtt, Småvilt og fugl	Syre	6.7 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Karakteristikk

Frisk, fersk og tiltalende vin med flott duft av skogsbær, blomster og skogbunn. Fyldig og elegant i munnen, med flott konsentrasjon, glimrende balansert og stor mineral avslutning. Flott vin som trenger tid på langs.

Bruksområde

Vinen vil passe godt til lyst kjøtt som kalv, kylling og svin, men vil også fungere utmerket til viltfugler som villand, fasan, vaktel, rapphøns og due. Anbefalt serveringstemperatur ca 15-16 grader. Vinen kan med fordel dekanteres et par timer før den konsumeres.

Vinifikasjon

Druene høstes for hånd og blir for en stor del avstillet, noe avhengig av årgangens karakter. Deretter følger en kort kaldfermentering på noen få dagers varighet. Gjæringen finner sted i tradisjonelle, åpne gjæringskar. Når gjæringen er kommet godt i gang med god varmeutvikling, presses druene med jevne mellomrom ned i mosten. Total maserasjonstid ligger vanligvis på mellom 2-3 uker. Gjæringen starter ofte på i overkant av 30 grader C og senkes etter hvert.