



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Matrot Bourgogne Rouge 2019

Rødvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 889701 | SAP-nr.: 9068687 | EPD-nr.: 9068687 | Pris: 325,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % pinot noir
Distrikt	Burgund	Alkohol	13,5 %
Underdistrikt	Bourgogne	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Lyst kjøtt	Syre	4.7 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Bruksområde

Nydelig til for eksempel en lammegryte med sopp eller en kantarellpai med bacon, samt en perfekt allroundpinot til retter med kylling, and og kalv. Drikker gjerne aller best i sine yngre år.

Karakteristikk

Frisk, saftig og krydret duft av modne bringebær, søte urter og blomster med et hint av toast. Ren, leskende og rødbærsfruktig regionalburgunder med myke tanniner i en delikat og lettdrikkelig stil.

Vinifikasjon

Druene avstilkes og kaldmasereres på ti grader i tre til seks dager, hvorpå mosten spontanfermenteres i 12-18 dager med remontage/pigeage to ganger daglig. Vinen modnes så i 15 måneder på eikefat (hvorav ti prosent er nye), etterfulgt av tre måneder på tank. Vinen filtreres lett før tapping.