



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Muzard Santenay 1er Cru Clos de Tavannes 2019

Rødvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 12859701 | SAP-nr.: 9071044 | EPD-nr.: 9071044 | Pris: 438,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % pinot noir
Distrikt	Burgund	Alkohol	13 %
Underdistrikt	Santenay 1er Cru	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Fisk, Lyst kjøtt, Småvilt og fugl	Syre	5.8 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Karakteristikk

En delikat burgunder med tett bærfrukt og tydelige aromaer av rips og bringebær. Dyp munnfølelse med lang ettersmak.

Bruksområde

Klassisk burgunder som vil kunne passe godt til noe kraftigere fugl, lette hjortedyr og enkle fjærkreretter. Saftigheten vil også passe godt til en del regionale oster.

Vinifikasjon

Vinifikasjonen innledes med noen dagers kaldmaserasjon, gjæring og maserasjon finner sted på 28-30 grader og pågår i to til tre uker. Druene avstilles i sin helhet. Vinifikasjonen innledes med noen dagers kaldmaserasjon, gjæring og maserasjon finner sted på 28-30 grader og pågår i to til tre uker. Deretter omstikkes vinen over på små franske eikefat for videre lagring i 12-18 mnd. avhengig av årgangens karakter. Eikebruken er moderat, 30 % av fatene er nye, de resterende 70 % er mellom to og fire år gamle. Vinen tappes ufiltrert på flaske.