



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Darnaud Saint-Joseph La Dardouille 2019

Rødvin | Rhône, Frankrike | VP-nr.: 7799501 | SAP-nr.: 9071922 | EPD-nr.: 5062443 | Pris: 485,00 inkl. mva



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % syrah
Distrikt	Rhône	Alkohol	15 %
Underdistrikt	Saint-Joseph	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Storfe, Lam og sau, Svinekjøtt	Syre	3.8 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Jordsmonn

Alluviale steinsorter med lommer av brunleire under.

Karakteristikk

Dyp rødfarge med glitrende, fiolette nyanser. Sterke, rike dufter av mørke bær, plommer og kløver. Lange, balanserte og lett tørre tanniner på smak med en frisk syre. Tørr utgang.

Bruksområde

Dette er en drikkeklar vin som egner seg svært godt til myke og smeltende teksturer; lammekoteletter i urter, kremaktig polenta med knuste oliven eller entrecôte med potetmos og persille. Er også verdt å prøve sammen med modne, fyldige Normandie- oster som f.eks. Livarot Fermier. Denne unge vinens unike egenskaper vil komme best til uttrykk etter noen timers lufting. Velger du å lagre vinen vil den etter noen år passe bedre sammen med mer delikate retter som brissel, gåselever og mørbrad.

Vinifikasjon

Jordsmonnet i Saint-Joseph består av alluviale steinsorter med lommer av brunleire under. Løvveksten til de 30-80 år gamle vinstokkene kontrolleres nøye for å gi dem best mulige luft- og solforhold. Gresset gror systematisk i annenhver rad i vinmarken for å minimere effekten på jordsmonnet ved å kjøre med traktor i vinmarken. Alle parseller blir vinifisert separat. 14 mnd. på eikefat. Når druene er i hus avstilktes de, og frukten hurtignedkjøles før den går i tankene for en kald for-gjæring. Deretter følger tre ukers gjæring med tung fottråkking i hver eneste tank før vinen lagres i 14 måneder. Hvert fat blir fulgt nøye, og ved omstikking blir samme vin plassert i samme fat etter rengjøring, slik at utviklingen av hvert enkelt fat kan følges nøye.