



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Château Saint-Pierre 2016

Rødvin | Bordeaux, Frankrike | VP-nr.: 13595701 | SAP-nr.: 9063503 | EPD-nr.: 4124400 | Pris: 899,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Alkohol	13,5 %
Distrikt	Bordeaux	Antall hektar	17.0
Underdistrikt	Saint Julien	Sukker	1 g/l
Passer til	Lam og sau, Småvilt og fugl, Storvilt	Syre	5.5 g/l
Druetype	77 % cabernet sauvignon og 23 % merlot	Årstall plantet	1965
Jordsmonn	Grus over lag av leire og sand.	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Bruksområde

Velegnet til oksekjøtt, spesielt stykningsdeler med litt fett som entrecôte, god også til lam og and. Serveringstemperatur ca. 17-18 grader.

Karakteristikk

Frisk og typeriktig Bordeaux med preg av mørke bær, lær, sedertre og et snev av fat på duft. Elegant i munnen, med god konsentrasjon og struktur, fine tanniner, pen syre og god lengde.

Vinifikasjon

Tre til fem ukers maserasjon før gjæringen finner sted i en blanding av eikefat og temperaturkontrollert ståltank. Lagres videre på eikefat i 12 måneder, hvorav rundt 50-75% av fatene er nye hvert år. Vinen klares og filtreres før tapping.

Opprinnelse

Château Saint-Pierre ligger i Saint-Julien, og eiendommen har vinhistorie som strekker seg tilbake til 1500-tallet. Fra 1693 finnes arkiver som beskriver eiendommen under navnet Serançan, eid av Markien av Cheverry. Ch. Saint-Pierre var den minste av eiendommene som ble klassifisert som Grand Cru Classé i 1855.