



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Mas del Périé Les Acacias 2019

Rødvin | Sørvest-Frankrike, Frankrike | VP-nr.: 11366801 | SAP-nr.: 9067791 | EPD-nr.: 5829999 | Pris: 425,00 inkl. mva



ØKOLOGISK



NATURVIN



BIODYNAMISK

FAKTA

Land	Frankrike	Alkohol	12,5 %
Distrikt	Sørvest-Frankrike	Antall hektar	3.0
Underdistrikt	Cahors	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Storfe, Lam og sau, Småvilt og fugl	Syre	7.0 g/l
Druetype	100 % malbec	Årstall plantet	1980
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Jordsmonn

Kalkholdig jord med betydelig innslag av jern fra enkeltvinmark Fabien selv betegner som grand cru.

Bruksområde

Perfekt til lam, storfe og vilt, men også til lettere retter som grillet kylling, kalkun eller hvit fisk med rødvinssaus.

Vinifikasjon

Manuell innhøsting. Spontanfermentering. Modnet 16 måneder i store, brukte foudres. Fermentert i 30 dager i 800L amfora med svært skånsom maserasjon. Deretter modnet i amfora i 9 måneder. Minimal intervensjon.

Karakteristikk

Dyp rød. Delikat duft med blomster og svale overtoner, mørke bær og krydder. Den er ungdommelig med fint jordsmonnspreget i nesen. I munnen er den saftig og delikat med flott tannin, lang og dyp ettersmak og en uanstrengt munnfølelse,

Opprinnelse

Samme vinmark og i utgangspunktet samme vin som Amphore, men Fabien Jouves splitter avlingen i to der en del gjæres og lagres amforaer, mens Acasias går i store foudres av akasietre. Vingården er Demeter-sertifisert og arbeidet utføres etter biodynamiske prinsipper;