



Bygdøy Allé 23  
N-0262 Oslo  
Norway

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

# Mas del Périé Amphore 2019

Rødvin | Sørvest-Frankrike, Frankrike | SAP-nr.: 9067792 | EPD-nr.: 5830005 | Pris: 319,90 inkl. mva |



ØKOLOGISK



BIODYNAMISK

## FAKTA

|               |                   |                    |             |
|---------------|-------------------|--------------------|-------------|
| Land          | Frankrike         | Vinmark / lieu-dit | Les Acacias |
| Distrikt      | Sørvest-Frankrike | Antall hektar      | 3.0         |
| Underdistrikt | Cahors            | Årstall plantet    | 1980        |
| Alkohol       | 12,5 %            | Allergener         | Sulfitt     |



## Opprinnelse

Vingården er Demeter-sertifisert og arbeidet utføres etter biodynamiske prinsipper.

## 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 9 måneder på 800L amfora. 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,. Den er ungdommelig med fint jordsmonnspreg i nesen. I munn er den saftig og delikat med flott tannin, lang og dyp ettersmak og en uanstrengt munnfølelse,