



Bygdøy Allé 23  
N-0262 Oslo  
Norway

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

# Guigal Gigondas 2020

Rødvin | Rhône, Frankrike | VP-nr.: 3203301 | SAP-nr.: 9009566 | EPD-nr.: 5974332 | Pris: 325,00 inkl. mva



EIKELAGRET

## FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	70 % grenache, 10 % mourvèdre og 20 % syrah
Distrikt	Rhône		
Underdistrikt	Gigondas	Jordsmonn	Rød leire med innslag av kalkstein.
Passer til	Storfte, Lam og sau, Storvilt	Alkohol	15 %
		Sukker	1.5 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

## Vinifikasjon

Druemosten gjennomgår tradisjonell vinifikasjon med 100 prosent avstilking og gjæring i ståltanker på 32 grader med rundt tre uker skallmaserasjon. Vinen modnes videre i to år i store eikeliggere, hvorav rundt halvparten er nye. I starten modnes de ulike druetyppene hver for seg, men etter hvert blendes de langsomt sammen til man i løpet av modningsperioden har oppnådd en komplett og harmonisk vin.

## Bruksområde

Vinen er perfekt til det aller meste av vilt og fugl, gjerne komplettert med skogens gull - som for eksempel elgstek med pannestekt kantarell eller hjortefilet med steinsoppssaus. Vinen passer også fint til rødt kjøtt generelt, det være seg entrecôte med rødvinssaus, lammestek med jordskokkpuré, andebryst med rotmos eller bare en real kjøttgryte, for ikke å glemme ostefatet etter kraftkosten, for eksempel med camembert og andre hvitmuggoster.

## Karakteristikk

Vinen har en ung, sval og innbydende duft av modne bjørnebær, sorte kirsebær, mørke plommer, lakris, pepper, fioler, lyng, provencalske urter, våte varme steiner og røyk med innslag av vanilje, tobakk og tørket frukt. En klassisk, fyldig og slagkraftig gigondas i en ren, presis og elegant stil med en rund, delikat og sjenerøs munnfølelse med fine, lange og godt integrerte tanniner og en intens, tett og rik smak av modne blåbær, sødmefulle solbær, saftige jordbær, anis, skogbunn, integrert fat og tørkede middelhavsurter med et hint av fiken som munner ut i en lang og fast finish med toner av lær og søte røde moreller.