



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Michel Gassier Blanc de Blancs Brut

Musserende vin | -, Frankrike | VP-nr.: 11851301 | SAP-nr.: 9065141 | EPD-nr.: 9065141 | Pris: 199,00 inkl. mva



ØKOLOGISK



SPONTANFERMENTERT

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % grenache blanc
Distrikt	-	Alkohol	11,5 %
Underdistrikt	-	Sukker	4 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Fisk, Lyst kjøtt	Syre	4.2 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Bruksområde

Aperitiff, fisk, skalldyr, tapas, kyllingretter.

Vinifikasjon

Malolaktisk fermentering. Direkte pressing og spontanfermentering. Vinen fatmodnes og gjennomgår malolaktisk gjæring før annengangsgjæringen foregår i ståltank (tankmetoden). Modnes på gjærrester i noen måneder før den tappes med kun 4 g/l sukker som dosage.

Karakteristikk

Lys grønngyllen. Denne vinen vil nok overraske med sin friskhet, delikate frukt og sjenerøse aroma. Musserende grenache blanc er sjeldent, men aromaene og den tørre, friske stilen treffer godt. Dufter av citrus, anis og hvit fersken, samt urter og noe svalt balsamisk. Frisk og livlig i munnen med myke bobler og god lengde i ettersmaken.