



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Gonet-Médeville 1er Cru Blanc de Noirs Brut Magnum

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 10332105 | SAP-nr.: 9058237 | EPD-nr.: 5152657 | Pris: 940,00 inkl. mva



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % pinot noir
Distrikt	Champagne	Alkohol	12,5 %
Underdistrikt	Côte des Blancs	Sukker	5.9 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr	Syre	9.1 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Opprinnelse

Druer fra Bisseuil, Ambonnay og noe Mesnil-sur-Oger.

Karakteristikk

Elegant, lett utviklet blanc de noirs, med duft av røde epler, brødbakst, sitrus og mineraler. Fin kremet mousse, tørr, med flott friskhet i munnen.

Vinifikasjon

Vinifisert av druer fra 28 år gamle vinstokker, 70 prosent av vinen er gjæret på ståltank og resten i gamle eikefat før tradisjonell annengangsgjæring i flasken, modnet 30 md. på bunnfallet før degorgering.