



Bygdøy Allé 23  
N-0262 Oslo  
Norway

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

# Sanger Terroir Natal Grand Cru Blanc des Blancs Brut

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 14894801 | SAP-nr.: 9081113 | EPD-nr.: 9081113 | Pris: 515,00 inkl. mva

## FAKTA

|               |                            |                 |           |
|---------------|----------------------------|-----------------|-----------|
| Land          | Frankrike                  | Jordsmonn       | Kalkstein |
| Distrikt      | Champagne                  | Alkohol         | 12,5 %    |
| Underdistrikt | Côte des Blancs            | Sukker          | 4 g/l     |
| Passer til    | Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt | Syre            | 7.9 g/l   |
| Druetype      | 100 % chardonnay           | Årstall plantet | 1972      |
|               |                            | Allergener      | Sulfitt   |



FRISKHET



FYLDE



SØDME



## Bruksområde

En aperitiff av ypperste klasse og en svært matvennlig champagne. Prøv den for eksempel til delikate fiskeretter og skalldyr som østers, krabbe, sjøkreps og hummer.

## Vinifikasjon

Fermentering og lagring i ståltank på bunnfall i min 6 mnd. Delvis malolaktisk fermentering. Ingen filtrering. Blandes med 30% reservevin, deretter flaskelagring på bunnfall i min. 4 år.

## Opprinnelse

100% fra egne grand cru-vinmarker i Avize, Oger og Cramant i Côte des Blancs. Jorda dyrkes uten å lukes og med ville vekster mellom vinstokkene. Ingen tilsetninger av kunstige sprøytemidler og vinmarkene er underveis til økologisk sertifisering.

## Karakteristikk

Lys gyllengul farge. Ungdommelig fruktighet kombinert med fint utviklet mineral-, autoluse- og sjøpreg. Dufter av sitron, eple, kalkmineraler, kjeks og nybakt brød med innslag av sjø og blomster. En delikat og kompleks champagne med nydelig friskhet og et tydelig preg av mineraler, epler, sitrus, kalk og kjeks som munner ut i en lang ettersmak.