Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Billecart-Salmon Le Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 3316001 | SAP-nr.: 9081183 | EPD-nr.: 135616 | Pris: 965,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	**Druetype**	100 % chardonnay
Distrikt	Champagne	**Alkohol**	12 %
Underdistrikt	Côte des Blancs	**Sukker**	4,5 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk	**Syre**	8.0 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Opprinnelse

Druene kommer fra grand cru-ene Avize, Le Mesnil-sur-Oger, Cramant og Chouilly.

Bruksområde

Nydelig aperitiff, fungerer utmerket til østers og andre skalldyr samt gåse- og andelever. Serveringstemperatur ca 10°C.

Vinifikasjon

Vinifikasjon på rustfrie ståltanker ved 13 grader. Baseårgangen blendes med 37% prosent reservevin. Lagring på bunnfall i 60 måneder. 3,9 g/l dosage.

Karakteristikk

Frisk, aromatisk og ultraraffinert Chardonnaybasert champagne med duft av mineraler, kalk, epler, sitrus og lime. Eple- og sitruspreget også i munnen med markant syrlighet og mineralpreget finish. Ren og delikat stil med kremet mousse og høy grad av sensorisk detaljering.