



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Camille Savès Bouzy Grand Cru Brut 2018

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 7629201 | SAP-nr.: 9081128 | EPD-nr.: 4805560 | Pris: 599,90 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike
Distrikt	Champagne
Underdistrikt	Montagne de Reims
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr

Druetype	80 % pinot noir og 20 % chardonnay
Alkohol	12,5 %
Sukker	8 g/l
Syre	6.9 g/l
Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Opprinnelse

Over 40 år gamle sørvendte vinstokker i Bouzy.

Bruksområde

Egner seg godt til skalldyr og spekemat. Utmerket som aperitiff og som den absolutte prikken over i-en ved større feiringer og minneverdige begivenheter.

Karakteristikk

Klar gul på farge. Gode, intense dufter med preg av røde bær, mineraler, nøtter og et fint autolysepreg. På smak har den frisk syre, og er kompleks med røde bær, modne epler, sopp, brioche og lang ettersmak.

Vinifikasjon

Vinifikasjon på rustfrie ståltanker ved 18 grader uten malolaktisk gjæring, og deretter modning i ståltanker og nøytrale fat før annengangsgjæring på flaske. Fire år på bunnfall i flaske før tapping. 5 g/l dosage.