



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Tarlant Zero Brut Nature Rosé

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 13055901 | SAP-nr.: 9081132 | EPD-nr.: 9081132 | Pris: 799,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	50 % chardonnay, 6 % pinot meunier og 44 % pinot noir
Distrikt	Champagne	Alkohol	12 %
Underdistrikt	Vallée de la Marne	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk	Syre	5.6 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Lys lakserosa. Livlig, blomster, grapefrukt, røde bær, gjærbakst. Konsentrert, rabarbra, sitrus, kalk, gjærbakst, lang ettersmak.

Opprinnelse

Druene kommer fra Oeuilly, Boursault, St.-Agnan og Celles-lès-Condé.

Vinifikasjon

Druene presses forsiktig med Coquard-presse. Pinot noir og pinot meunier avstilkes og går gjennom en kort skallmaserasjon, mens chardonnay presses direkte. Fermenteringen gjennomføres uten tilsatt gjær på eikefat og amfora, med videre lagring på eikefat i 6 måneder uten malolaktisk gjæring. Det anvendes rundt 25 prosent reservevin. Lagring på bunnfall i flaske i 55 måneder. Ingen dosage.