Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Eric Rodez Ambonnay Cuvée des Grands Vintages Grand Cru Brut

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 4820301 | SAP-nr.: 9081186 | EPD-nr.: 1061191 | Pris: 1 235,00 inkl. mva

ØKOLOGISK SPONTANFERMENTERT BIODYNAMISK EIKELAGRET



FAKTA

Land	Frankrike
Distrikt	Champagne
Underdistrikt	Montagne de Reims
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt

Druetype	60 % pinot noir og 40 % chardonnay
Alkohol	12,5 %
Sukker	6 g/l
Syre	6.0 g/l
Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Karakteristikk

Kraftig og rik champagne med innslag av modne epler, bringebær, gjærbakst og mineraler på duft. Rik, fyldig og kremete i munnen med stor, myk mousse, flott syre og moden eplepreget finish.

Bruksområde

Egner seg ypperlig til lyst kjøtt, perlehøns, kylling og kalv vil fungere utmerket, tåler også kremede sauser. Går også til gåse- og andelever. En vin som har fin modning ved lansering, men som også er veldig holdbar og lagrer godt.

Vinifikasjon

Druene håndhøstes, presses i klassisk champagnepresse, mosten klares og vinifiseres på fat med naturlig gjær. Non malo. Vinen ligger til våren/sommeren året etter, blandes med reserveviner og tappes for andregangsgjæring. Vinen ligger minst 48 mnd. på flaske før degorgering.