



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Veuve Fourny Rosé de Saignée 1er Cru Extra Brut

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 11067801 | SAP-nr.: 9081141 | EPD-nr.: 9081141 | Pris: 749,00 inkl. mva



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike
Distrikt	Champagne
Underdistrikt	Côte des Blancs
Passer til	Aperitiff/avec, Fisk
Druetype	100 % pinot noir
Alkohol	12,5 %

Vinmark / lieu-ditVertus Les Rougemonts, Les Gilottes	
Antall hektar	2.0
Sukker	3 g/l
Syre	6.7 g/l
Årstall plantet	1980
Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Karakteristikk

Lys rosa. Nyansert og ren aroma med sitrus, kjeks og røde bær. Frisk, nyansert, god konsentrasjon, lang.

Jordsmonn

Le Gilottes har rendzine over kalk, Les Rougemonts har fin rød leire over kalk.

Opprinnelse

Druene kommer fra vinmarkene "Les Rougemonts" og "Les Gilottes" i den sørlige delen av Vertus.

Vinifikasjon

Vinen lages på saignée-metoden med 28 timers skallkontakt. Vinifikasjon på ståltank uten malolaktisk gjæring. Ingen filtrering. Begrenset tilsetning av sulfitt.