



Bygdøy Allé 23  
N-0262 Oslo  
Norway

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

# Billecart-Salmon Le Réserve Extra Brut

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 731101 | SAP-nr.: 9081194 | EPD-nr.: 419176 | Pris: 645,00 inkl. mva

## FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	43 % pinot meunier, 28 % pinot noir og 29 % chardonnay
Distrikt	Champagne	Alkohol	12 %
Underdistrikt	-	Sukker	3 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk	Syre	7.8 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



## Karakteristikk

Moden, delikat og elegant champagne med rene fruktaromaer, epler og røde bær på duft. Fast og fin avslutning og lang ettersmak.

## Opprinnelse

Pinot Noir fra Montagne de Reims og Grande Vallée de la Marne, Chardonnay fra Côte des Blancs og Vitryat, Meunier fra Vallée de la Marne og Coteaux Sud d'Epernay.

## Bruksområde

Vinens elegante karakter gjør den spesielt velegnet som aperitiff, men den vil også fungere utmerket til lettere retter av fisk og skalldyr. Serveringstemperatur: ca 12°C.

## Vinifikasjon

Vinifikasjon på rustfrie ståltanker ved 13 grader. Baseårgangen blendes med 71 prosent reservevin, som delvis består av en cuvée perpétuelle som inneholder vin tilbake til 2006. Lagring på bunnfall i 50 måneder. 3,0 g/l dosage.