



Bygdøy Allé 23  
N-0262 Oslo  
Norway

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

# Billecart-Salmon Le Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut Magnum

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 10458205 | SAP-nr.: 9081196 | EPD-nr.: 5140850 | Pris: 2,019,00 inkl. mva

## FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % chardonnay
Distrikt	Champagne	Alkohol	12 %
Underdistrikt	Montagne de Reims	Sukker	4,5 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk	Syre	6.0 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



## Opprinnelse

Druene kommer fra grand cru-ene Avize, Le Mesnil-sur-Oger, Cramant og Chouilly.

## Bruksområde

Nydelig aperitiff, fungerer utmerket til østers og andre skalldyr samt gåse- og andelever. Serveringstemperatur ca 10°C.

## Vinifikasjon

Vinifikasjon på rustfrie ståltanker ved 13 grader. Baseårgangen blendes med 37% prosent reservevin. Lagring på bunnfall i 60 måneder. 3,9 g/l dosage.

## Karakteristikk

Frisk, aromatisk og ultraraffinert Chardonnaybasert champagne med duft av mineraler, kalk, epler, sitrus og lime. Eple- og sitruspreget også i munnen med markant syrlighet og mineralpreget finish. Ren og delikat stil med kremet mousse og høy grad av sensorisk detaljering.