Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Billecart-Salmon Le Rosé Extra Brut

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 3315901 | SAP-nr.: 9081171 | EPD-nr.: 135624 | Pris: 965,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike
Distrikt	Champagne
Underdistrikt	-
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk

Druetype	45 % chardonnay, 31 % pinot meunier og 24 % pinot noir
Alkohol	12 %
Sukker	5,5 g/l
Syre	7.8 g/l
Allergener	Sulfitt



FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Opprinnelse

Druene kommer fra Côte des Blancs, Montagne de Reims og Vallée de la Marne.

Bruksområde

Vinens eleganse gjør den spesielt velegnet som aperitif, men den vil likeledes fungere til lettere retter av fisk og skalldyr. Serveringstemperatur: 10-12°c.

Karakteristikk

Moden duft med tydelig autolysepreg, delikat og elegant champagne med rene fruktaromaer preget av lime-, sitrus- og modent eple, fast og fin avslutning og lang ettersmak.

Vinifikasjon

Vinifikasjon på rustfrie ståltanker ved 13 grader. Baseårgangen blendes med 56 prosent relativt ung reservevin, og komplementeres med 7 prosent rødvin fra Mareuil-sur-Aÿ. Lagring på bunnfall i 36 måneder. 4,9 g/l dosage.