



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.: 731105 | SAP-nr.: 9081201 | EPD-nr.: 419168 | Pris: 1,349,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	43 % pinot meunier, 29 % chardonnay og 28 % pinot noir
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.