Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Claude Cazals Cuvée Vive Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 4447701 | SAP-nr.: 9082107 | EPD-nr.: 1119221 | Pris: 599,00 inkl. mva



FAKTA

Land	Frankrike	**Druetype**	100 % chardonnay
Distrikt	Champagne	**Alkohol**	12,5 %
Underdistrikt	Côte des Blancs	**Sukker**	2 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk	**Syre**	7.8 g/l
		Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Opprinnelse

Druene kommer fra grand cru-kommunene Oger og Le Mesnil-sur-Oger.

Bruksområde

Perfekt champagne til aperitif, går også utmerket til enklere fingermat.

Vinifikasjon

Druene presses med pneumatiske presse. Vinifikasjon på temperaturkontrollerte ståltanker ved 18-20 grader og gjennomført malolaktisk gjæring. 6-7 års lagring på bunnfall i flaske. 2,0 g/l dosage.

Karakteristikk

Tørr, meget frisk, syrlig og ultraenergisk blanc de blancs med duft av grønne epler, sitrus, lime og kalkpreget mineralitet. Fast, syrlig og stram vin også i munnen med uvanlig sterk og markant jordsmonnskarakter.