



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Ullens L.P.M Lot 02

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 14895101 | SAP-nr.: 9081152 | EPD-nr.: 9081152 | Pris: 799,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % pinot meunier
Distrikt	Champagne	Alkohol	12,5 %
Underdistrikt	Montagne de Reims	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk	Syre	6.9 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Lys strågul. Krydret, citrus, brioche, eple, sjø og litt fat. Kremet med citrus, eple, brioche, sjø, lang krydret ettersmak.

Opprinnelse

Druene kommer fra Hermonville i Massif de Saint-Thierry.

Vinifikasjon

Druene håndhøstes og presses skånsomt. Spontanfermentering og lagring i 10 måneder på 205-liters eikefat. 2018-base. Lagring på bunnfall i flaske i 18-24 måneder. 2,5 g/l dosage.