Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Claude Cazals Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut 2017

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 14832601 | SAP-nr.: 9081136 | EPD-nr.: 9081136 | Pris: 669,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	**Druetype**	100 % chardonnay
Distrikt	Champagne	**Alkohol**	12,5 %
Underdistrikt	Côte des Blancs	**Sukker**	4 g/l
Passer til	Aperitiff/avec	**Syre**	6.0 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Karakteristikk

Strågul. Frisk aroma av sitrus, blomst, epler og mineraler. Fokusert, godt balansert syre. Lang.

Opprinnelse

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

Vinifikasjon

Druene presses med pneumatiske presse. Vinifikasjon på temperaturkontrollerte ståltanker ved 18-20 grader og gjennomført malolaktisk gjæring. 7 års lagring på bunnfall i flaske. 1,0 g/l dosage.