Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Tarlant Zero Brut Nature

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 4673801 | SAP-nr.: 9084991 | EPD-nr.: 141333 | Pris: 629,00 inkl. mva

SPONTANFERMENTERT **EIKELAGRET**



FAKTA

Land	Frankrike
Distrikt	Champagne
Underdistrikt	Vallée de la Marne
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk
Druetype	32 % chardonnay, 32 % pinot meunier og 32 % pinot noir

Alkohol	12 %
Ingrediens	(Petit Meslier, Arbanne, Pinot Blanc 4%)
Sukker	2 g/l
Syre	6.0 g/l
Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Jordsmonn

Flint, Silisium Sand, Lutetisk, Campani og Thaneti-periodenes kalkstein

Opprinnelse

Vinen er en blend av chardonnay, meunier og pinot noir, samt fire prosent arbanne, petit meslier og pinot blanc. Druene kommer fra Oeuilly, Boursault, St.-Agnan og Celles-lès-Condé.

Bruksområde

Dette er en svært anvendelig champagne som passer perfekt som aperitiff, til enkel fingermat og kalde forretter, men også til et bredt spekter av sjømat, for eksempel skalldyr, grillet fisk eller sushi.

Karakteristikk

Pent utviklet, delikat nese med innslag av lime, grønne epler, kalkmineraler og ristede nøtter. Mineralsk, intens og knasende tørr champagne på smak, med solid konsentrasjon, lett kremet mousse og en ekspansiv munnfølelse.

Vinifikasjon

Druene presses forsiktig med Coquard-presse. Hver parsell spontanfermenteres individuelt på eikefat og amfora, med videre lagring i 6 måneder uten malolaktisk gjæring. Baseårgangen blandes med 40 prosent reservevin. Ingen klaring. Lagring på bunnfall i flaske i 67 måneder. Ingen dosage.