



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Brice Blanc de Noirs Extra Brut

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 15170901 | SAP-nr.: 9081170 | EPD-nr.: 9081170 | Pris: 599,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % pinot noir
Distrikt	Champagne	Alkohol	12,5 %
Underdistrikt	Montagne de Reims	Sukker	4 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr	Syre	6.8 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Lys gyllen. Aroma av eple og mineraler. Kompleks og frisk. Smak av epler, brioche og mineraler.

Opprinnelse

Druene kommer fra tre parseller i Bouzy; «Les Chantereines», «Les Cercets» og «Les Grosses Pierre».

Vinifikasjon

Vinen er gjæret på 228-liters eikefat. Non malo. 24 måneders lagring på bunnfall i flaske. 4 g/l dosage.