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.