



Bygdøy Allé 23  
N-0262 Oslo  
Norway

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

# Georges Rémy Les Quatre Terroirs n°20

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 16656501 | SAP-nr.: 9086868 | EPD-nr.: 9086868 | Pris: 749,00 inkl. mva

## FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	73 % pinot noir og 27 % chardonnay
Distrikt	Champagne	Alkohol	13 %
Underdistrikt	Montagne de Reims	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk	Syre	6.0 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



## Karakteristikk

Lys gyllen. Aroma av eple, sitrus og mineraler. Konsentrert og frisk, lang avslutning.

## Opprinnelse

Druene kommer fra Bouzy, Ambonnay, Louvois og Tauxières, og består av 94 prosent 2020 og 6 prosent reservevin fra 2019 og 2018.

## Vinifikasjon

Druene høstes for hånd og presses forsiktig med pneumatisk presse. Gjæringen foregår i franske eikefat fra 228-600 liter i størrelse. Malolaktisk gjæring gjennomføres. 17-20 måneder lagring på bunnfall i flaske. 0 g/l dosage.