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: 759,00 inkl. mva

ØKOLOGISK



FAKTA

Land	Frankrike
Distrikt	Champagne
Underdistrikt	Montagne de Reims
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk

Druetype	73 % pinot noir og 27 % chardonnay
Alkohol	13 %
Sukker	< 3 g/l
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.