



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Philippe Lancelot Cramant Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut 2018

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 15758001 | SAP-nr.: 9083802 | EPD-nr.: 9083802 | Pris: 600,00 inkl. mva



ØKOLOGISK



BIODYNAMISK

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % chardonnay
Distrikt	Champagne	Alkohol	12,5 %
Underdistrikt	Côte des Blancs	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk	Syre	6.1 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Lys gyllen. Grønne epler, sitrus, kalk og kjeks. Ren og konsentrert, mineralsk, lang ettersmak.

Opprinnelse

Druene kommer fra i gjennomsnitt 45 år gamle vinmarker i Cramant.

Vinifikasjon

Druene presses i en tradisjonell skrupresse, med påfølgende vinifikasjon i en kombinasjon av rustfrie ståltanker og eikefat. Vinene lagres i disse beholderne i 9 måneder før tapping. Malolaktisk gjæring gjennomføres. Ingen tilsatt sulfitt. Rundt 48 måneders lagring på bunnfall i flaske. 0,8 g/l dosage.