



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Doyard Œil de Perdrix Grand Cru Extra Brut 2018

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 15363601 | SAP-nr.: 9081208 | EPD-nr.: 9081208 | Pris: 1,299,00
inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	75 % pinot noir og 25 % chardonnay
Distrikt	Champagne	Alkohol	12 %
Underdistrikt	Côte des Blancs	Sukker	3 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk	Syre	6.6 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Lys lakserosa. Aroma preget av røde bær, innslag av sitrus, urter, kjeks og mineraler. Lang og mineralisk smak av røde bær.

Opprinnelse

Pinot noir fra Aÿ og chardonnay fra Avize.

Vinifikasjon

Vinen lages som en «rosé de pressé», som vil si at den får en lett farge fra drueskallene under pressingen. Vinifikasjon på gamle eikefat uten malolaktisk gjæring. Tappes med 4,5 bars trykk. 3 g/l dosage. Rundt 3 000 flasker produseres.