Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Barrat-Masson Les Margannes Brut Nature 2018

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 16503401 | SAP-nr.: 9084878 | EPD-nr.: 5152608 | Pris: 450,00 inkl. mva

ØKOLOGISK



FAKTA

Land	Frankrike	**Druetype**	100 % chardonnay
Distrikt	Champagne	**Alkohol**	12,5 %
Underdistrikt	Côte de Sézanne	**Sukker**	< 3 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr	**Syre**	10.0 g/l
		Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Karakteristikk

Lys gulgrønn. Aroma av eple og sitrus, mineralitet, transparent. Frisk og fokusert smak, kremet, sitrus, fast mineralitet, lang.

Opprinnelse

Druene kommer fra 40 år gamle planter i Côte de Sézanne.

Vinifikasjon

Bare førstepressingen anvendes. Vinifikasjon på 85 prosent eikefat og 15 prosent ståltank med videre lagring i 9 måneder før tapping uten klaring eller filtrering. 40 måneders bunnfallslagring i flaske. 0 g/l dosage.