



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: 719,00 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 bunnfallsagring i flaske. 0 g/l dosage.