Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Claude Cazals Le Clos Cazals Grand Cru Extra Brut Magnum 2014

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 17169405 | SAP-nr.: 9085743 | EPD-nr.: 9085743 | Pris: 3 399,00 inkl. mva

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**	6.5 g/l
		Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Karakteristikk

Middels dyp gyllen. Nyansert og moden med eple, kjeks, sitrus, kalk og nøtter. Konsentrert og nyansert med kalk, kjeks, sitrus i lang ettersmak.

Opprinnelse

Druene kommer fra den eldste parsellen, plantet i 1957, i Clos Cazals, en innehegnet vinmark i grand cru-kommunen Oger i Côte des Blancs.

Vinifikasjon

Druene presses med pneumatiske presse. Vinifikasjon på temperaturkontrollerte ståltanker ved 18-20 grader og gjennomført malolaktisk gjæring. Rundt 10 prosent av vinen lagres på brukte 225-liters eikefat. Rundt 9 års lagring på bunnfall i flaske.