



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Pierre Gerbais Champ Viole Chardonnay

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 15018601 | SAP-nr.: 9081123 | EPD-nr.: 9081123 | Pris: 835,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % chardonnay
Distrikt	Champagne	Alkohol	12,5 %
Underdistrikt	Côte des Bar	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr	Syre	6.6 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Strågul. Aroma med preg av mineralitet og citrus. Frisk, god lengde.

Opprinnelse

Druene kommer fra en sørvendt vinmark med 50 år gamle planter i Celles-sur-Ource i Côte des Bar.

Vinifikasjon

Druene høstes for hånd og sorteres nøye før pressing. Vinifikasjon på rustfrie ståltanker med gjennomført malolaktisk gjæring. Vinen lages som en perpetual cuvée og inneholder vin fra 2011 til 2019. Ingen klaring eller filtrering. 36 måneders lagring på bunnfallet i flaske. 3 g/l dosage.