



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Pierre Gerbais Beauregard Rosé de Saignée Pinot Noir

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 16970801 | SAP-nr.: 9087916 | EPD-nr.: 9087916 | Pris: 839,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % pinot noir
Distrikt	Champagne	Alkohol	12,5 %
Underdistrikt	Côte des Bar	Sukker	3.2 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skaldyr	Syre	6.7 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Karakteristikk

Lys rosa. Aroma av røde bær og mineralitet. God konsentrasjon og balansert syre.

Opprinnelse

Druene kommer fra den nordvendte vinmarken "Beauregard" i Celles-sur-Ource.

Vinifikasjon

Vinen lages på saignée-metoden med vinifikasjon på ståltank. Malolaktisk gjæring gjennomføres. 50 prosent 2020-årgang blendes med 50 prosent perpetual reserve fra 2011. Lagring på bunnfallet i flaske i 36 måneder. Små mengder sulfitt tilsatt ved tapping. 3 g/l dosage.