



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Brice Héritage EP Brut Nature

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 17320701 | SAP-nr.: 9089605 | EPD-nr.: 9089605 | Pris: 579,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	70 % pinot noir og 30 % chardonnay
Distrikt	Champagne	Alkohol	12 %
Underdistrikt	Montagne de Reims	Sukker	3 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk	Syre	6.0 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Strågul. Fokusert aroma av sitrus og brioche. Balansert syre og god lengde.

Opprinnelse

Druene kommer fra Bouzy, Grauves, Loches-sur-Ource og Noé-les-Mallets.

Vinifikasjon

Vinen er gjæret på en kombinasjon av rustfrie ståltanker og eikefat med videre lagring i 14 måneder før tapping på flaske. Non malo. 24 måneders lagring på bunnfall i flaske. 0 g/l dosage.