



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Crété-Chamberlin 1683 Origine Brut

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 18541601 | SAP-nr.: 9090875 | EPD-nr.: 9090875 | Pris: 599,90 inkl. mva

FAKTA

| | | | |
|---------------|--------------------------|------------|--|
| Land | Frankrike | Druetype | 70 % pinot meunier og 30 % chardonnay |
| Distrikt | Champagne | Alkohol | 12 % |
| Underdistrikt | Vallée de la Marne | Sukker | 3 g/l |
| Passer til | Aperitiff/avec, Skalldyr | Syre | 6.0 g/l |
| | | Allergener | Sulfitt |



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Lys gyllen. Aroma av brioche, citrus og mineraler. Fokusert med balansert syre. Lang.

Opprinnelse

Meunier fra Pierry, Moussy og Vinay Coteaux Sud d'Epernay og Chardonnay fra Cuis i Côte des Blancs, som gir en fruktdreven champagne med underliggende frisk energi.

Vinifikasjon

Vinen er basert rundt 2019-årgangen, med 64 prosent reservevin fra 2018-2017-2016. Kun førstepressingen benyttes. Vinifikasjon på rustfrie ståltanker med delvis malolaktisk gjæring. 3 års bunnfallslagring. 5,5 g/l dosage. 1968 flasker produsert.