



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Perseval-Farge C de Chardonnay Brut Magnum

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 18891905 | SAP-nr.: 9092803 | EPD-nr.: 9092803 | Pris: 1,669,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % chardonnay
Distrikt	Champagne	Alkohol	12 %
Underdistrikt	Montagne de Reims	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skaldyr, Fisk	Syre	6.0 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Karakteristikk

Strågul. Duft av gule epler, sitrus, røyk og nøtter. Frisk, strukturert og lett utviklet med en konsentrert, saltpreget utgang.

Opprinnelse

Druene kommer fra Chamery i Montagne de Reims.

Vinifikasjon

39% 2014, 51% 2013, 5% 2012, 3% 2011. Vinifikasjon på 78% ståltank og 22% eikefat. Delvis malolaktisk gjæring. 84 md. bunnfallslagring på flaske. 1,6 g/l dosage. Dégorgement: oktober 2022.