



Bygdøy Allé 23  
N-0262 Oslo  
Norway

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

# Perseval-Farge C de Pinots Zéro Dosage Extra-Brut

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 18891701 | SAP-nr.: 9092804 | EPD-nr.: 9092804 | Pris: 685,00 inkl. mva

## FAKTA

|               |                                |            |                                       |
|---------------|--------------------------------|------------|---------------------------------------|
| Land          | Frankrike                      | Druetype   | 60 % pinot noir og 40 % pinot meunier |
| 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

Lys strågul. Duft av røde epler, sitrus og røyk. Frisk og strukturert med en konsentrert, saltpreget utgang.

## Opprinnelse

Druene kommer fra Chamery i Montagne de Reims.

## Vinifikasjon

Blend av to årganger: 33% 2019, 67% 2018. Vinifikasjon på 72% ståltank og 28% eikefat. Delvis malolaktisk gjæring. 36 md. bunnfallslagring på flaske. Ingen dosage. Dégorgement: november 2023.