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
Distrikt	Champagne
Underdistrikt	Montagne de Reims
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk

Druetype	60 % pinot noir og 40 % pinot meunier
Alkohol	12 %
Sukker	< 3 g/l
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.