



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

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 18892201 | SAP-nr.: 9092806 | EPD-nr.: 9092806 | Pris: 725,70 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % 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. 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

Blend av fire årganger: 47% 2013, 37% 2012, 13% 2011, 3% 2010. Vinifikasjon på 78% ståltank og 22% eikefat. Delvis malolaktisk gjæring. 114 måneders bunnfallslagring på flaske. 1,6 g/l dosage. Dégorgement: januar 2024.