Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Perseval-Farge C de Nature Zéro Dosage Extra-Brut

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 18891801 | SAP-nr.: 9092807 | EPD-nr.: 9092807 | Pris: 649,00 inkl. mva

FAKTA

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

Druetype	44 % chardonnay, 30 % pinot noir og 26 % pinot meunier
Alkohol	12 %
Sukker	< 3 g/l
Syre	6.0 g/l
Allergener	Sulfitt



FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Karakteristikk

Lys strågul. Duft av gule plommer, sitrus, hvite blomster og nøtter. Frisk og fruktig med en konsentrert, saltpreget utgang.

Opprinnelse

Druene kommer fra Chamery i Montagne de Reims.

Vinifikasjon

Blend av fem årganger: 39% 2020, 20% 2019, 37% 2018, 4% 2017-2016. Vinifikasjon på 88% ståltank og 12% eikefat. Delvis malolaktisk gjæring. 24 måneders bunnfallslagring på flaske. Ingen dosage. Dégorgement: mai 2023.