



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	Druetype	30 % pinot noir, 26 % pinot meunier og 44 % 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

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.