



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 Magnum

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 18892105 | SAP-nr.: 9092808 | EPD-nr.: 9092808 | Pris: 1,485,00 inkl. mva

## FAKTA

|               |                               |            |                                                        |
|---------------|-------------------------------|------------|--------------------------------------------------------|
| Land          | Frankrike                     | Druetype   | 40 % pinot noir, 20 % pinot meunier og 40 % chardonnay |
| Distrikt      | Champagne                     | Alkohol    | 12 %                                                   |
| Underdistrikt | Montagne de Reims             | Sukker     | < 3 g/l                                                |
| Passer til    | Aperitiff/avec, Skaldyr, 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 tre årganger: 52% 2018, 35% 2017, 13% 2016. Vinifikasjon på 79% ståltank og 21% eikefat. Delvis malo. 30 måneders bunnfallslagring på flaske. Ingen dosage. Dégorgement: januar 2023.