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

Druetype	40 % pinot noir, 20 % pinot meunier og 40 % chardonnay
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 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.