



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Barrat-Masson Grain d'Argile Brut Nature 20/19

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 18896001 | SAP-nr.: 9092497 | EPD-nr.: 5152590 | Pris: 645,00 inkl. mva



ØKOLOGISK

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	70 % pinot noir og 30 % chardonnay
Distrikt	Champagne	Alkohol	12,5 %
Underdistrikt	Côte de Sézanne	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk	Syre	7.0 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Karakteristikk

Strågul. Duft av røde epler, sitrus, hvite blomster og røyk. Frisk og energisk med god fylde og en strukturert utgang.

Opprinnelse

Druene kommer fra kalk- og leirholdige vinmarker i Côte de Sézanne.

Vinifikasjon

Vinifikasjon på 75 prosent ståltank og 25 prosent eikefat med videre lagring i 9 måneder før tapping uten klaring eller filtrering. 70 prosent 2020, 30 prosent 2019. 32 måneders bunnfallslagring i flaske. 0 g/l dosage.