Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Barrat-Masson Fleur de Craie Brut Nature Magnum 2019

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 18896105 | SAP-nr.: 9092500 | EPD-nr.: 9092500 | Pris: 1 495,00 inkl. mva

ØKOLOGISK



FAKTA

Land	Frankrike	**Druetype**	100 % 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

Lys strågul. Duft av epler, sitrus, kalk og røyk. Frisk med konsentrert og mineralsk utgang.

Opprinnelse

Druene kommer fra 40 år gamle kalk- og flintholdige vinmarker i Bethon.

Vinifikasjon

Vinifikasjon på 80 prosent ståltank og 20 prosent eikefat med videre lagring i 9 måneder før tapping uten klaring eller filtrering. 40 måneders bunnfallslagring i flaske. 0 g/l dosage.