



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Georges Rémy Les Quatre Terroirs n°21

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 18679101 | SAP-nr.: 9092911 | EPD-nr.: 9092911 | Pris: 749,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	95 % pinot noir og 5 % chardonnay
Distrikt	Champagne	Alkohol	13 %
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

Strågul. Aroma av røde epler, fersken, sitrus og blomster. Fruktig, kremet, tydelig mineralsk kjerne.

Opprinnelse

Druene kommer fra Bouzy, Ambonnay, Louvois og Tauxières, og består av 76 prosent 2021, 23 prosent 2020 og 1 prosent 2019/2018.

Vinifikasjon

Druene høstes for hånd og presses forsiktig med pneumatisk presse. Gjæringen foregår i franske eikefat fra 228-600 liter i størrelse. Malolaktisk gjæring gjennomføres. Ingen filtrering. 25 måneders lagring på bunnfall i flaske. Ingen dosage. Dégorgement: august 2024.