



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Gonet-Médeville 1er Cru Tradition

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 18679201 | SAP-nr.: 9091083 | EPD-nr.: 6591390 | Pris: 579,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Alkohol	12,5 %
Distrikt	Champagne	Sukker	4,0 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk	Syre	7.0 g/l
Druetype	70 % chardonnay, 25 % pinot noir og 5 % pinot meunier	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Strågul. Aroma av bakt eple, sitrus, kjeks og mineraler. Kremet og nyanserik, fast struktur, frisk utgang.

Opprinnelse

Druene kommer fra Bisseuil (80 prosent), Le Mesnil-sur-Oger (15 prosent) og Mareuil-sur-Aÿ (5 prosent).

Vinifikasjon

Vinifikasjonen foregår på 90 prosent ståltank og 10 prosent eikefat uten gjennomført malolaktisk gjæring. Vinene inneholder 20 prosent reservevin og lagres på bunnfall i flaske i 33 måneder. 4 g/l dosage.