Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Doyard Œil de Perdrix Grand Cru Extra Brut 2019

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 18898801 | SAP-nr.: 9092691 | EPD-nr.: 9092691 | Pris: 1 349,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	**Alkohol**	12 %
Distrikt	Champagne	**Sukker**	3 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk	**Syre**	6.6 g/l
Druetype	75 % pinot noir og 25 % chardonnay	**Allergener**	Sulfitt



FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Karakteristikk

Lys rosa. Duft av røde bær, sitrus, urter, rose og mineraler. Vinøs, lang og mineralsk smak av røde bær.

Opprinnelse

Pinot noir fra Aÿ og Chardonnay fra Avize.

Vinifikasjon

Vinen lages som en «rosé de pressé», som vil si at den får en lett farge fra drueskallene under pressingen. Vinifikasjon på gamle eikefat uten malolaktisk gjæring. Tappes med 4,5 bars trykk. 3 g/l dosage. Rundt 3 000 flasker produseres.