



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Pierre Paillard Verzenay Grand Cru Pinot Noir Extra Brut 2019

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 19135601 | SAP-nr.: 9093143 | EPD-nr.: 9093143 | Pris: 1,499,00
inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % pinot noir
Distrikt	Champagne	Alkohol	12,5 %
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. Duft av rødt eple, blomster og kalkmineraler. Frisk og vinøs, god lengde.

Vinifikasjon

Vinifikasjon på eikefat. Fullført malolaktisk gjæring. 48 måneders lagring på bunnfall i flaske under champagnekork. 2 g/l dosage.

Opprinnelse

Druene kommer fra to parseller i grand cru-kommunen Verzenay i Montagne de Reims; «Les Corettes», som er kalkholdig med lite toppjord, og «Les Champs St-Martin», som er en skrin, kjølig, nordvendt vinmark.