



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Pierre Paillard Taissy 1er Cru Meunier Extra Brut 2019

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 19135501 | SAP-nr.: 9093145 | EPD-nr.: 9093145 | Pris: 999,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % pinot meunier
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 eple, plomme, blomster og mineralitet. Frisk og strukturert med mineralitet og 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 "Les Dessus de Monthouzons", en vinmark i Taissy som ble plantet i 1963. Parsellen er nordvendt og svært kalkholdig.