



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Chartogne-Taillet Sainte-Anne Brut

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 19484401 | SAP-nr.: 9095210 | Pris: 635,00 inkl. mva |

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	50 % chardonnay, 40 % pinot noir og 10 % pinot meunier
Distrikt	Champagne		
Underdistrikt	Montagne de Reims	Alkohol	12,5 %
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk	Sukker	< 3 g/l
		Syre	6.0 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Strågul. Duft av gule epler, smørblomst, sitron og mineraler. Frisk, lett kremet, mineralsk utgang.

Opprinnelse

Druene kommer fra Merfy i Massif de Saint-Thierry og Avize i Côte des Blancs.

Vinifikasjon

Vinifikasjon på 228-, 350- og 2000-liters eikefat. En liten andel av vinen er lagret på ståltank. 50 prosent 2022 og 50 prosent reservevin. Ingen filtrering. 2,5 g/l dosage. Dégorgement: januar 2025.