



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Girard-Bonnet A Mi-Chemin Chardonnay Grand Cru Extra Brut

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 19291601 | SAP-nr.: 9094520 | EPD-nr.: 9094520 | Pris: 689,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % chardonnay
Distrikt	Champagne	Alkohol	12,5 %
Underdistrikt	Côte des Blancs	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk	Syre	6.0 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Lys strågul. Duft av gule epler, sitrus, blomster og kalk. Frisk og fokusert med mineralpreget utgang.

Opprinnelse

Vinen er en blend av 9 små parseller i grand cru-kommunene Le Mesnil-sur-Oger og Oger.

Vinifikasjon

Druene presses på en Coquard PAI 6000-presse, og mosten bunnfallssedimenteres i 10-12 timer. Vinifikasjon uten tilsatt gjær på 40 prosent ståltank og 60 prosent eikefat. Malolaktisk gjæring gjennomføres. Blend av 70 prosent 2022 og 30 prosent reservevin fra 2021 og 2020. 1,5 g/l dosage. Dégorgement: 27. januar 2025.