



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Domaine Tariquet Classic BiB 2025

Hvitvin | Sørvest-Frankrike, Frankrike | VP-nr.: 3190806 | SAP-nr.: 9096679 | EPD-nr.: 2646917 | Pris: 459,90 inkl. mva



VEGANSK



KLIMASMART EMBALLASJE

FAKTA

Land	Frankrike	Jordsmonn	Boulbènes
Distrikt	Sørvest-Frankrike	Alkohol	11 %
Underdistrikt	Côtes de Gascogne	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk	Syre	4.9 g/l
Druetype	32 % gros manseng, 25 % ugni blanc, 20 % colombard, 15 % sauvignon blanc og 5 % chardonnay	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Karakteristikk

Lys gul med grønnskjær. Aroma preget av grønt eple og sitrus, hint av urter, pære og mineraler. Ung, frisk og fruktig med middels fylde, preg av grønt eple, sitrus og urter, hint av mineraler.

Opprinnelse

Druene kommer fra vinmarker med sandholdig boulbènes-jordsmonn i Côtes de Gascogne i sydvest-Frankrike.

Vinifikasjon

Druene avstilktes ved innhøstning, nedkjøles, knuses og gjennomgår en kort skallkontakt før pressing. Den ferske mosten sedimenteres naturlig i løpet av 3-5 dager og fermenteres deretter på temperaturkontrollerte rustfrie ståltanker.