



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Tariquet Entracte

Perlende vin | Sørvest-Frankrike, Frankrike | VP-nr.: 11052301 | SAP-nr.: 9096903 | EPD-nr.: 5317508 | Pris: 219,90
inkl. mva



VEGANSK

FAKTA

Land	Frankrike	Jordsmonn	Boulbènes og sables fauves
Distrikt	Sørvest-Frankrike	Alkohol	11,5 %
Underdistrikt	Côtes de Gascogne	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk	Syre	6.0 g/l
Druetype	70 % chenin blanc og 30 % chardonnay	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Lys gul. Duft av epler og sitrus. Smak av sitrus og epler.

Opprinnelse

Druene kommer fra Côtes de Gascogne i sydvest-Frankrike, men er klassifisert som IGP Comté Tolosan, etter musserende vin ikke er en kategori i IGP Côtes de Gascogne.

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. Andregangsgjæringen gjennomføres på tank, hvorpå vinen lagres på bunnfallet i seks måneder før tapping på flaske uten dosage, som gjør dette til en helt tørr musserende vin.