



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Laborde Perpétuelle Blanc de Blancs Extra Brut

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 19451901 | SAP-nr.: 9094699 | EPD-nr.: 9094699 | Pris: 599,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % chardonnay
Distrikt	Champagne	Alkohol	12 %
Underdistrikt	-	Sukker	5 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk	Syre	7.0 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Lys strågul. Duft av gule epler, blomster og kalk. Kremet og fruktdreven på smak med mineralitet.

Opprinnelse

Druene kommer fra Nogent l'Abesse i Mont de Berru, en kalkpreget sub-region øst for Reims.

Vinifikasjon

Bare førstepressingen benyttes. Vinifikasjon på rustfrie ståltanker. Vinen består av 70 prosent 2021 og 30 prosent reserve perpetuelle fra 2018-2020. 3 års bunnfallslagring. 5 g/l dosage. Dégorgement: november 2024.