



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Tarlant Cuvée Louis Brut Nature 1996

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 20083201 | SAP-nr.: 9098432 | EPD-nr.: 9098432 | Pris: 1,875,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	50 % chardonnay og 50 % pinot noir
Distrikt	Champagne	Alkohol	12 %
Underdistrikt	Vallée de la Marne	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk	Syre	6.7 g/l
		Allergener	Sulfitt



Karakteristikk

Gyllen. Duft av sitron, tørket frukt, krydder og ristede nøtter. Smak av sitronskall, moden frukt og autolyse, lang, frisk og salt utgang.

Vinifikasjon

Vinifikasjon uten tilsatt gjær på brukte eikefat. Ingen malolaktisk gjæring. Ingen klaring. 26 års bunnfallslagring. Ingen dosage. Deg: 5. juni 2023.

Opprinnelse

Cuvée Louis er i denne utgaven en ren årgangsvin fra 1996. Druene kommer fra vinmarken "Les Crayons" i Oeuilly, en nordvendt kalkholdig vinmark som ble plantet mellom 1946-1948. Druene ble høstet mellom 1. og 4. oktober 1996 og vinen ble laget av Jean-Mary Tarlant, den 11. generasjonen.