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
Distrikt	Champagne
Underdistrikt	Vallée de la Marne
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk

Druetype	50 % chardonnay og 50 % pinot noir
Alkohol	12 %
Sukker	< 3 g/l
Syre	6.7 g/l
Allergener	Sulfitt



FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

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.