



Bygdøy Allé 23  
N-0262 Oslo  
Norway

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

# Pierre Deville Primitif Grand Cru Extra Brut

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 19730401 | SAP-nr.: 9096800 | EPD-nr.: 9096800 | Pris: 635,00 inkl. mva

## FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	80 % pinot noir og 20 % chardonnay
Distrikt	Champagne	Alkohol	12,5 %
Underdistrikt	Montagne de Reims	Sukker	5 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk	Syre	6.0 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



## Karakteristikk

Strågul. Duft av gule epler, krydder og mineraler. Frisk og mineralsk med tydelig salinitet og hint av krydder.

## Opprinnelse

Druene kommer fra vinmarker i grand cru-kommunen Verzy, hvor jordsmonnet varierer mellom kalk, leire og flint.

## Vinifikasjon

50% 2022, 30% 2021, 20% 2020. Vinifikasjon uten tilsatt gjær på 70% rustfrie ståltanker og 30% eikefat. Gjennomført malolaktisk gjæring. 5 g/l dosage. Deg: februar 2025.