



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Pierre Deville Copin Chardonnay Grand Cru Extra Brut 2021

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 19691701 | SAP-nr.: 9096802 | EPD-nr.: 9096802 | Pris: 879,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % chardonnay
Distrikt	Champagne	Alkohol	12 %
Underdistrikt	Montagne de Reims	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk	Syre	6.0 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Strågul. Duft av gule epler, sitrus, krydder og mineraler. Intens og livlig med frisk syrlighet, salinitet og et hint av krydder.

Opprinnelse

Druene kommer fra to gamle vinmarker i den sørlige delen av Verzy; «Les Epinettes» og «Les Alouettes».

Vinifikasjon

Vinifikasjon uten tilsatt gjær på eikefat. Gjennomført malolaktisk gjæring. 2 g/l dosage. Deg: februar 2025.