



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Lilbert-Fils Cramant Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut 2019

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 20511001 | SAP-nr.: 9099529 | EPD-nr.: 5467535 | Pris: 999,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % chardonnay
Distrikt	Champagne	Alkohol	12 %
Underdistrikt	Côte des Blancs	Sukker	3 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk	Syre	6.2 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Lys strågul. Duft av gult eple, brioche, nøtter, kalk og hvit blomst. Frisk med konsentrert frukt, kalkaktig struktur og salt utgang.

Vinifikasjon

Pneumatisk pressing etterfulgt av vinifikasjon på rustfrie ståltanker med fullført malolaktisk gjæring. 3 g/l dosage. Dégorgement: vår 2025.

Opprinnelse

Årgangsvinen til Lilbert-Fils kombinerer to ulike terroir i Cramant; 70-80 prosent "Les Buissons" (plantet i 1936) på Butte de Saran, en av Cramants beste vinmarker, og 20-30 prosent "Les Moyens" (plantet i 1960), som ligger i den vestlige delen av Cramant. Denne parsellen har mindre soleksponering og bidrar dermed med friskhet til blenden. Vinmarkene høstes og presses sammen.