Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Lilbert-Fils Perle Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 20510901 | SAP-nr.: 9099530 | EPD-nr.: 4914404 | Pris: 859,00 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**	6.1 g/l
		Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Karakteristikk

Lys strågul. Duft av friske epler, sitrus, hvit fersken, kalk og hvit blomst. Frisk og kremet, lys frukt, salt utgang.

Opprinnelse

Druene kommer fra Grand Cru-kommunene Cramant, Oiry og Chouilly i Côte des Blancs.

Vinifikasjon

Pneumatisk pressing etterfulgt av vinifikasjon på rustfrie ståltanker med fullført malolaktisk gjæring. Flaskene tappes med en liqueur de tirage på 16 g/l sukker, som resulterer i en musserende vin med 4 bars trykk, istedenfor 6 bar, som ellers er standard i Champagne. 3 g/l dosage. Dégorgement: høst 2025.