



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Doussot-Bourdout Champ Fremyot Pinot Noir Brut Nature 2022

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 20658801 | SAP-nr.: 9099518 | EPD-nr.: 9099518 | Pris: 739,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Jordsmonn	Kimmeridge-mergel
Distrikt	Champagne	Alkohol	12 %
Underdistrikt	Côte des Bar	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk	Syre	6.0 g/l
Druetype	100 % pinot noir	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Lys strågul. Duft av gule epler, sitrus, blomst, mineraler og nøtter. Frisk og saltaktig, strukturert utgang.

Opprinnelse

"Champ Fremyot" er en østvendt parsell i Loches-sur-Ource med 45 år gamle planter og jordsmonn av mørk kimmeridge-mergel.

Vinifikasjon

Vinifikasjon og lagring i 10 måneder på eikefat. Ingen klaring, filtrering eller kaldstabilisering. Ingen dosage. 2684 flasker produsert. Dégorgement: 25. april 2025.