Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

# Doussot-Bourdot 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 |
| **Distrikt** | Champagne |
| **Underdistrikt** | Côte des Bar |
| **Passer til** | Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk |
| **Druetype** | 100 % pinot noir |

| | |
|---|---|
| **Jordsmonn** | Kimmeridge-mergel |
| **Alkohol** | 12 % |
| **Sukker** | < 3 g/l |
| **Syre** | 6.0 g/l |
| **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.