



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Victorine de Chastenay Crémant de Bourgogne Extra Brut 2023

Musserende vin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 731401 | SAP-nr.: 9097988 | EPD-nr.: 419325 | Pris: 229,90 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT

FAKTA

Land	Frankrike
Distrikt	Burgund
Underdistrikt	Crémant de Bourgogne
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk
Druetype	75 % pinot noir, 15 % aligoté og 10 % chardonnay

Jordsmonn	Kalk og leireholdige jordtyper.
Alkohol	12 %
Sukker	1.8 g/l
Syre	5.7 g/l
Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Bruksområde

Spesielt egnet som aperitiff, men også egnet som akkompagnement til koldtbord og retter av fisk og lyst kjøtt.

Karakteristikk

Frisk duft av sitrus, eple, autolyse (gjærbakst) og streif av mineraler. Frisk og stram i munnen med flott syrlighet og intensitet og fin mousse. Tørr, lett mineralsk og lang avslutning. Kvalitetscrémant som også har fått litt modningspreg etter god tid på flaske før og etter degorgering.

Vinifikasjon

Fra vinmarker i Hautes Côtes de Beaune og Hautes Côtes de Nuits. Druene høstes manuelt i små kasser à 7 kg og presses i hele klaser på pneumatiske presser. Fermenteringen finner sted i rustfrie ståltanker ved temperaturer mellom 18° og 23°C. Etter annengangs gjæring på flaske, ligger vinen 36 måneder på bunnfallet i flasken.

Opprinnelse

Denne crémanten er en hyllest til den franske skribenten Victorine de Chastenay, som pryder etiketten med sitt navn og et kaméinspirert emblem. Da Victorine var liten fikk hun lov til å delta i sin brors privatundervisning, og hun ble dermed en av svært få jenter som på slutten av 1700-tallet faktisk fikk en reell utdannelse. Lille Victorine viste seg å være et vidunderbarn, og hennes memoarer leses fortsatt den dag i dag.