



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Petit Clergeot Chevry Cuvée Cuve Brut Nature R23

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 20994001 | SAP-nr.: 9101299 | EPD-nr.: 9101299 | Pris: 669,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % pinot noir
Distrikt	Champagne	Alkohol	12,5 %
Underdistrikt	Côte des Bar	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk	Syre	6.3 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Strågul. Friske epler, sitrus og mineraler. Frisk og saltpreget med lys frukt.

Opprinnelse

Chevry har planter fra 1975 og er en kjølig, østvendt vinmark i den nedre delen av Poliset.

Vinifikasjon

Druene ble høstet 8. september 2023. Pressing på tradisjonell Coquard-presse med 24 timers bunnfallssedimentering. Vinifikasjon med pied de cuve på rustfrie ståltanker. 21 måneders bunnfallslagring. Ingen dosage. Deg: januar 2026. 5240 flasker produsert.