Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Georges Remy Les Quatre Terroirs n°22

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 21050601 | SAP-nr.: 9101447 | EPD-nr.: 9101447 | Pris: 759,00 inkl. mva

ØKOLOGISK



FAKTA

Land	Frankrike
Distrikt	Champagne
Underdistrikt	Montagne de Reims
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk

Druetype	91 % pinot noir og 9 % chardonnay
Alkohol	13 %
Sukker	< 3 g/l
Syre	6.1 g/l
Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Karakteristikk

Strågul. Aroma av røde epler, fersken, sitrus og blomster. Fruktig, kremet, tydelig mineralsk kjerne.

Opprinnelse

Druene kommer fra Bouzy, Ambonnay, Louvois og Tauxières, og vinen består av 90 prosent 2022 og 10 prosent reservevin fra 2021, 2020, 2019 og 2018.

Vinifikasjon

Druene høstes for hånd og presses forsiktig med pneumatisk presse. Gjæringen foregår i franske eikefat fra 228-600 liter i størrelse. Malolaktisk gjæring gjennomføres. Ingen filtrering. 32 måneders lagring på bunnfall i flaske. Ingen dosage. Deg: mars 2026. 15547 flasker produsert.