Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Billecart-Salmon Le Sous Bois Extra Brut

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 9859201 | SAP-nr.: 9101449 | EPD-nr.: 9101449 | Pris: 965,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	**Alkohol**	12 %
Distrikt	Champagne	**Sukker**	5 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk	**Syre**	6.3 g/l
Druetype	43 % chardonnay, 29 % pinot meunier og 28 % pinot noir	**Allergener**	Sulfitt

 **FRISKHET**  **FYLDE**  **SØDME**

Karakteristikk

Strågul. Duft av bakt eple, sitron, brioche og mineraler. Frisk inngang, kremet, moden frukt og fyldig utgang.

Opprinnelse

Chardonnay fra Grand Cru-kommuner i Côte des Blancs, Pinot Noir fra Premier og Grand Cru-kommuner i Montagne de Reims og Grande Vallée de la Marne, Meunier fra Vallée de la Marne.

Vinifikasjon

Druene presses skånsomt og bunnfallssedimenteres over 24 timer, etterfulgt av kjølig vinifikasjon på store, brukte eikefat. Baseårgangen blendes med 26% reservevin fra en cuvée perpétuelle som inneholder vin tilbake til 2006. 5 års bunnfallslagring. 4,4 g/l dosage.