



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Pierre Paillard La Grande Récolte Bouzy Grand Cru Extra Brut 2008

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 6969801 | SAP-nr.: 9034177 | EPD-nr.: 4755823 | Pris: 712,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	50 % chardonnay og 50 % pinot noir
Distrikt	Champagne	Alkohol	12,5 %
Underdistrikt	Montagne de Reims	Sukker	2.6 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk	Syre	7.3 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Intens, kompleks og flott konsentrert champagne med preg av epler, sitrus, brødbakst og mineraler. Frisk, med god, tett mousse, flott kraft og stor lengde.

Vinifikasjon

Paillard har en sterkt vinmarksorientert filosofi, og mener det er der grunnlaget for vinkvalitet kan oppstå. Man kan gjerne sortere Paillards praksiser under fanen lutte raisonnée (pragmatisk-økologisk praksis). De har ikke brukt kunstig gjødsel på 15 år, og lar gresset gro mellom radene. Druene håndplukkes og fermenteres plott for plott i mindre fermenteringstanker. Etter gjæringen ligger vinene på bunnfallet frem til våren, før blending finner sted, og annengangsfermentering i flasken kan begynne i deres gamle dype kjellere. Champagnen har ligget på de døde gjærcellene i flasken i 7 år.