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 Brut Magnum

Musserende vin | Burgund, Frankrike | SAP-nr.: 9071391 | EPD-nr.: 5162557 | Pris: 489,90 inkl. mva |



SPONTANFERMENTERT

FAKTA

Land	Frankrike
Distrikt	Burgund
Underdistrikt	Crémant de Bourgogne
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr

Druetype	40 % chardonnay og 60 % pinot noir
Jordsmonn	Kalk og leireholdige jordtyper.
Alkohol	12,5 %
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.