



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Billecart-Salmon Blanc de Blancs Brut 2004

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 3548901 | SAP-nr.: 9034169 | EPD-nr.: 4076832 | Pris: 1,260,30 inkl. mva



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % chardonnay
Distrikt	Champagne	Alkohol	12,5 %
Underdistrikt	-	Sukker	5.9 g/l
Passer til	Apertiff/avec	Syre	4.7 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Opprinnelse

Mareuil-sur-Ay, Champagne, Frankrike. Chardonnay fra grand cru-vinmarker, hovedsaklig Le Mesnil.

Bruksområde

Perfekt som aperitiff, men gjerne også som ledsager til østers og andre skalldyr samt gåse- og andelever. Serveringstemperatur: 10-12°C.

Karakteristikk

Tett og kraftig champagnestil, en smaksrik Chardonnay med eple, sitrus, nøtter og tydelig kalkaktig mineralitet, god mousse og lang ettersmak. Åpen og drikkeklar, men vil likevel tåle yttligere lagring i minst 5-8 år.

Vinifikasjon

Tradisjonell champagnemetode. Spesielt her i huset er at alkoholgjæringen foregår ved lave temperaturer (12g C) i emaljerte ståltanker med tørket gjær. Deretter heves temperaturen til 18 g C for å sette i gang den malolaktiske gjæringen. Vinen lagres i minst 3 år på bunnfallet etter annengangsgjæringen, vinen får ved dette et tydelig autolysepreg.