Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Agrapart Terroirs Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 4655701 | SAP-nr.: 9009349 | Pris: 695,00 inkl. mva |

SPONTANFERMENTERT

EIKELAGRET



FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % chardonnay
Distrikt	Champagne	Alkohol	12,5 %
Underdistrikt	Côte des Blancs	Sukker	5 g/l
Passer til	Fisk, Skalldyr, Aper-tiff/avec	Syre	7.8 g/l
		Allergener	Sulfitt

FRISKHET

FYLDE

SØDME

Jordsmonn

Krittholdig kalkjord, dominert av såkalt beliminitt-kritt.

Opprinnelse

Druene kommer fra Grand Cru plotter i Avize, Oger, Cramant og Oiry.

Bruksområde

Utmerket aperitiff, vil også fungere godt til lettere retter av fisk og skalldyr. Serveringstemperatur 10-12° C.

Karakteristikk

Blanc de blancs med flott duft av glassepler, sitrus og markant autolysekarakter. Tørr, stram og syrlig vin med distinkt eplepreg, fin kryddertone, flott kremet mousse og krittaktig mineralitet.

Vinifikasjon

Druene presses på klassiske runde Coquartpresser. Basevinene gjæres med naturlig gjær, 25% gjæres i eikefat (ingen ny eik), resten i ståltanker. Vinene ligger minst 6 mnd på bunnfallet og malolaktisk fermentering blokkeres om nødvendig på en del av vinene. Målet er å lage mest mulig seriøse baseviner. Utover klassisk champagnemetode, lar Agrapart vinene ligge minimum 36 mnd i flaske før dégorgering (som regel lenger), minst 5 år for årgangsviner. Alle vinene doseres svært lavt.