



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Gonet-Médeville 1er Cru Blanc de Noirs Brut

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 6693501 | SAP-nr.: 9081182 | EPD-nr.: 4024014 | Pris: 565,00 inkl. mva



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % pinot noir
Distrikt	Champagne	Alkohol	12,5 %
Underdistrikt	Côte des Blancs	Sukker	4 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Fisk, Lyst kjøtt	Syre	9.1 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Opprinnelse

90 prosent Bisseuil, 10 prosent Ambonnay.

Karakteristikk

Elegant, lett utviklet blanc de noirs, med duft av røde epler, brødbakst, sitrus og mineraler. Fin kremet mousse, tørr, med flott friskhet i munnen.

Vinifikasjon

70 prosent av vinen er gjæret på ståltank, 30 prosent i gamle eikefat uten malolaktisk gjæring. Ingen klaring eller filtrering. Lagret på bunnfall i flaske i 30 måneder.