



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Tarlant Zero Brut Nature Rosé

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 13055901 | SAP-nr.: 9081132 | EPD-nr.: 9081132 | Pris: 750,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	50 % chardonnay, 6 % pinot meunier og 44 % pinot noir
Distrikt	Champagne	Alkohol	12 %
Underdistrikt	Vallée de la Marne	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Apertiff/avec, Skalldyr, Fisk	Syre	5.6 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Lys lakserosa. Livlig, blomster, grapefrukt, røde bær, gjærbakst. Konsentrert, rabarbra, sitrus, kalk, gjærbakst, lang ettersmak.

Opprinnelse

Druene kommer fra Oeuilly, Boursault, St.-Agnan and Celles-lès-Condé.

Vinifikasjon

Druene presses forsiktig med Coquart-presse. Pinot noir og pinot meunier avstilkkes og går gjennom en kort skallmaserasjon, mens chardonnay presses direkte. Fermenteringen forekommer med lokal gjær på en kombinasjon av rustfrie ståltanker og eikefat, med videre lagring på eikefat i 6 måneder uten malolaktisk gjæring. Det anvendes rundt 25 prosent reservevin. Lagring på bunnfall i flaske i 55 måneder. 0 g/l dosage.