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 Magnum

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 10458205 | SAP-nr.: 9081196 | EPD-nr.: 5140850 | Pris: 1,879,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % chardonnay
Distrikt	Champagne	Alkohol	12 %
Underdistrikt	Montagne de Reims	Sukker	8 g/l
Passer til	Apertiff/avec, Skalldyr	Syre	4.7 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET FYLDE SØDME

Opprinnelse

Druene kommer fra grand cru-ene Avize, Le Mesnil-sur-Oger, Cramant og Chouilly.

Bruksområde

Nydelig aperitiff, fungerer utmerket til østers og andre skalldyr samt gåse- og andelever. Serveringstemperatur ca 10°C.

Vinifikasjon

Tradisjonell champagnemetode. Vinifikasjon på rustfrie ståltanker ved 10 oC. Malo gjennomføres. 33-40 prosent reservevin. Lagring på bunnfall i 48-60 måneder. 8 g/l dosage.

Karakteristikk

Frisk, aromatisk og ultraraffinert Chardonnaybasert champagne med duft av mineraler, kalk, epler, sitrus og lime. Eple- og sitruspreget også i munnen med markant syrlighet og mineralpreget finish. Ren og delikat stil med kremet mousse og høy grad av sensorisk detaljering.