Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Billecart-Salmon Brut Réserve Magnum

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 731105 | SAP-nr.: 9081201 | EPD-nr.: 419168 | Pris: 1,239,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike
Distrikt	Champagne
Underdistrikt	-
Passer til	Apertiff/avec, Skalldyr, Fisk

Druetype	40 % pinot meunier, 30 % chardonnay og 30 % pinot noir
Alkohol	12 %
Sukker	8 g/l
Syre	7.8 g/l
Allergener	Sulfitt



FRISKHET FYLDE SØDME

Karakteristikk

Moden, delikat og elegant champagne med rene fruktaromaer, epler og røde bær på duft. Fast og fin avslutning og lang ettersmak.

Vinifikasjon

Vinifikasjon på rustfrie ståltanker ved 10 oC. Malo gjennomføres. 50-60 prosent reservevin. Lagring på bunnfall i 30 måneder. 8 g/l dosage.

Bruksområde

Vinens elegante karakter gjør den spesielt velegnet som aperitiff, men den vil også fungere utmerket til lettere retter av fisk og skalldyr. Serveringstemperatur: ca 12°C.

Opprinnelse

Vinen er laget av 50 ulike baseviner fra 26 ulike landsbyer. Chardonnay og pinot noir kommer utelukkende fra grand cru- og premier cru-vinmarker, mens pinot meunier kommer fra et høyere område av Vallée de la Marne i Leuvrigny.