



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Tarlant Zero Brut Nature

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 4673801 | SAP-nr.: 9084991 | EPD-nr.: 141333 | Pris: 550,00 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike	Alkohol	12 %
Distrikt	Champagne	Ingrediens	(Petit Meslier, Arbanne, Pinot Blanc 4%)
Underdistrikt	Vallée de la Marne	Sukker	2 g/l
Passer til	Apertiff/avec, Skalldyr, Fisk	Syre	6.0 g/l
Druetype	32 % pinot noir, 32 % chardonnay og 32 % pinot meunier	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Opprinnelse

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

Jordsmonn

Flint, Silisium Sand, Lutetisk, Campani og Thaneti periodenes kalkstein

Vinifikasjon

Druene presses forsiktig med Coquart-presse. Hver parsell fermenteres individuelt med lokal gjær på en kombinasjon av rustfrie ståltanker og eikefat, med videre lagring på eikefat i 6 måneder uten malolaktisk gjæring. Baseårgangen blandes med 40 prosent reservevin. Ingen klaring. Lagring på bunnfall i flaske i 67 måneder. 0 g/l dosage.

Karakteristikk

Pent utviklet, delikat nese med innslag av lime, grønne epler og kalkmineraler. Mineralsk, elegant og knasende tørr champagne med høy konsentrasjon og fyldig munnfølelse, som har flott mousse og nydelig dybde til tross for at den ikke har gjennomgått malolaktisk gjæring eller er tilsatt dosage.

Bruksområde

Dette er en svært anvendelig champagne som passer perfekt til enkel fingermat og kalde forretter, men også til et bredt spekter av sjømat, for eksempel skalldyr, grillet fisk eller sushi. Risotto, pizza margherita og pasta carbonara er også retter den vil passe utmerket til. Anbefalt serveringstemperatur: 8-10 grader.