



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Camille Saves Bouzy Grand Cru Brut Mil- lésime Magnum 2016

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 3913005 | SAP-nr.: 9083586 | EPD-nr.: 4537841 | Pris: 1,149,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	80 % pinot noir og 20 % chardonnay
Distrikt	Champagne	Alkohol	12 %
Underdistrikt	Montagne de Reims	Sukker	8 g/l
Passer til	Apertiff/avec, Skaldyr	Syre	7.3 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Karakteristikk

Klar gul. God intensitet, preg av røde bær, mineral, nøtt og et fint autolysepreg. Frisk syre, kompleks med røde bær, modne epler, sopp, brioche, lang ettersmak.

Opprinnelse

Over 40 år gamle sørvendte vinstokker i Bouzy.

Vinifikasjon

Vinifikasjon på rustfrie ståltanker ved 18 grader uten malolaktisk gjæring, og deretter modning i ståltanker og nøytrale fat før annengangsgjæring på flaske. Fire år på bunnfall i flaske før tapping. 5 g/l dosage.