



## INTEGRAL ZERO

A.O.C Champagne

66% Pinot Noir, 33% Chardonnay (30% från vinreserv 1982-2015)

Fin mousse med små bubblor och en gyllengul färg

Ren mineralisk doft med arom av brioche och kola

Mycket torr, frisk smak med inslag av mineral och citrus

Mellanlång mineralisk eftersmak

Region	Sillery, Mailly-Champagne; Verzenay, Puisieulx i Montagne de Reims. Grand Cru
Socker	0g/l
På flaska	2017 (2:a jäsningsen på flaska började)
Alkohol	12%
Vinifikation	Bara förstapressen av druvorna används (cuveé) Jäsning till vin sker på termoreglerade ståltankar Malolaktisk jäsning sker under vinifikationen. När vinet är blandat stabiliseras det genom naturlig nedkylning, om vädret tillåter, innan det tappas på flaska. Manuell reumage vid degorgering.
Lagring	Minimum 1,5 år på flaska, ofta längre
Matchning	Perfekt till skaldjur, ostron eller till chèvre

A.P. Møllers allé 39B, 2791 Dragør, Denmark  
Tel.: +45 533 23 663  
email : [info@champagneseeker.com](mailto:info@champagneseeker.com)

[www.champagneseeker.com](http://www.champagneseeker.com)