



CHARLES DUFOUR

Charles Dufour Bulles de Comptoir

#13 "Cuisine du Dimanche" Økologisk Champagne laget etter biodynamiske prinsipper. Lys grønn gul farge. Kompleks duft av grønne epler, brioche, sitrus og streif av nøtter. Knusktørr, elegant og syrefrisk champagne. Charles Dufour holder til i Aube, syd i Champagne. Han har 5 hektar vinmark drevet etter biodynamiske prinsipper. Økologisk sertifisert og store deler av vinstokkene er svært gamle. Denne helt unike Champagnen inneholder 10 % Pinot Blanc, en gammel og nestet utdødd druetype i Champagne. Svært begrenset produksjon. Drueblending: Pinot noir (60%) Chardonnay (30%) Pinot blanc (10%) basevin fra 2022 og 35% réserve perpétuelle (reservevin) og omkorking i mai 2025.

Horeca veil. eksl. mva: **516,03**



Aperitiff/avec



Friskhet



Chardonnay 35%, Pinot Blanc 10%, Pinot Noir 55%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Rik og ren, nøtteaktig. God balanse og syrefriskhet.

Vinmonopol nr	1266001	Alkoholprosent	12%	Varetype	Musserende vin
EPD nr	4323994	Vecturanummer	144985	Sukkerinnhold	3 g/l
Land	Frankrike	Utvalg	Bestillingsutvalg	Syreinnhold	6 g/l
Distrikt	Champagne	Forpakning	75 cl, Glass	Annet	Økologisk sertifisert