



CHARLES DUFOUR

Charles Dufour Bulles de Comptoir #11

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. #11 Pinot noir (60%) Chardonnay (30%) Pinot blanc (10%) årgang 2020 (80%) & réservevin (2010-2019) omkorking i mai 2023.

VINMONOPOLET: **565,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **474,89**



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 |