



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: **549,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **438,55**



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