



A.D. COUTELAS

## Louis Victor Solera Brut

Middels dyp strågul farge. Intens aroma av modne epler, blomst, sitrus, kjeks og mineraler. Kremet, saftig og fint sammensatt. Lang ettersmak med streif av kjeks og mineraler. Tradisjonell vinifikasjon av grunnvinen i eikefat uten malolaktisk gjæring, annengangsgjæring på flaske, blandet av årganger fra 2007 til 2014 etter soleraprinippet. Vinen modnes i et solerasystem hvor det tilsettes ny, fersk vin fra hver årgang, og en tilsvarende mengde tappes på flaske. Resultatet er kompleksitet, dybde og mindre årgangsvariasjon i champagnen. Druene er økologisk dyrket.

VINMONOPOLET: **999,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **843,94**



Aperitiff/avec



Friskhet



Chardonnay 34%, Pinot Meunier 33%, Pinot Noir 33%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Kremet, saftig og sammensatt, preg av modne epler og sitrus, litt krydder, bakverk og mineraler.

Vinmonopol nr	<b>2256205</b>	Alkoholprosent	<b>12%</b>	Varetype	<b>Musserende vin</b>
EPD nr	-	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	<b>6 g/l</b>
Land	<b>Frankrike</b>	Utvalg	<b>Bestillingsutvalg</b>	Syreinnhold	<b>7 g/l</b>
Distrikt	<b>Champagne</b>	Forpakning	<b>150 cl, Glass</b>	Segment	-