



A.D. COUTELAS

## A.D. Coutelas Grand Millesime Brut

Elegant og kompleks duft av hvite frukter, mandler og brioche. Fin mousse. Fyldig og konsentrert med god syre, mye frukt og en fast og konsentrert finish. Druene dyrkes økologisk. Tradisjonell vinifikasjon uten lagring på fat.

Vinen gjennomgår malolaktisk gjæring og lagres åtte år på bunnfall.

Horeca veil. ekskl. mva: **556,41**



Aperitiff/avec



Friskhet



Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Lang, kremet og nyansert, modent preg av sitrus, eple, fersken og kjeks, litt brioche og mineraler.

Vinmonopol nr	<b>3569701</b>	Alkoholprosent	<b>12%</b>	Varetype	<b>Musserende vin</b>
EPD nr	<b>5685714</b>	Vecturanummer	<b>158774</b>	Sukkerinnhold	<b>6,4 g/l</b>
Land	<b>Frankrike</b>	Utvalg	<b>Bestillingsutvalg</b>	Syreinnhold	<b>7 g/l</b>
Distrikt	<b>Champagne</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-