



A.D. COUTELAS

## A.D. Coutelas Cuvée 1809 Extra Brut

Middels dyp strågul farge. S sammensatt aroma preget av sitrus og eple, innslag av smør, nøtt, kjeks og mineraler. God konsentrasjon og svært høy syre. Fint utviklet og kremet, preg av sitrus, eple og mineraler, god lengde. Druene er fra 60 år gamle vinstokker. Vinen fermenteres og lagres på gamle eikefat før den gjennomgår åtte års flaskelagring. Ingen malolaktisk gjæring. Druene er fra egne økologiske vinmarker.

VINMONOPOLET: **819,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **680,48**



Aperitiff/avec



Friskhet



Chardonnay 80%, Pinot  
Noir 20%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan  
også lagres



Småvilt og fugl



Sødme



Fint utviklet og kremet,  
preg av sitrus, eple og  
mineraler, god lengde.

Vinmonopol nr	<b>3570001</b>	Alkoholprosent	<b>12%</b>	Varetype	<b>Musserende vin</b>
EPD nr	<b>5724760</b>	Vecturanummer	<b>158817</b>	Sukkerinnhold	<b>4 g/l</b>
Land	<b>Frankrike</b>	Utvalg	<b>Basisutvalg</b>	Syreinnhold	<b>8 g/l</b>
Distrikt	<b>Champagne</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-