



A.D. COUDELAS

Cuvée 1809 Extra Brut

Middels strågul farge. Sammensatt aroma av sitrus og eple, smør, nøtt, kjeks og mineraler. God konsentrasjon og svært høy syre. Fint utviklet og kremet, og smak av sitrus, eple og mineraler. God lengde. Druene er fra vinstokker som er over 60 år gamle. Vinen fermenteres og lagres på gamle eikefat før den gjennomgår åtte års flaskelagring. Ingen malolaktisk gjæring. Druene kommer fra egne økologiske vinmarker.

Horeca veil. ekskl. mva: **1 796,16**



Aperitiff/avec



Friskhet



Chardonnay 80%, Pinot Noir 20%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



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

Vinmonopol nr	3570005	Alkoholprosent	12%	Varetype	Musserende vin
EPD nr	5843206	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	8 g/l
Land	Frankrike	Utvalg	Bestillingsutvalg	Syreinnhold	8 g/l
Distrikt	Champagne	Forpakning	150 cl, Glass	Segment	-