

A.D. COUTELAS

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. eksl. mva: **1 747,12**

Aperitiff/avec

Fisk

Skalldyr

Friskhet

Fylde

Sødme

Chardonnay 80%, Pinot Noir 20%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

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	**-**