



A.D. COUDELAS

Eloge Blanc de Blancs Brut

Lys gul farge. Kompleks og elegant duft av fersk gjærbakst og grønne epler med hint av nyplukket sopp. Konsentrert smak av moden frukt, frisk syre og en lang, tørr utgang med fint gjærpreg. Druene håndplukkes fra 30 år gamle vinstokker i Côtes de Blancs, de presses forsiktig før fermentering under lav temperatur. Vinen gjennomgår malolaktisk gjæring før annengangsgjæring. 4 år minimum lagring på bunnfall.

Horeca veil. ekskl. mva: **479,69**



Aperitiff/avec



Friskhet



Chardonnay 100%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Konsentrert og moden frukt på smak med en frisk syre og elegant, tørr utgang med fint gjærpreg.

Vinmonopol nr	3988701	Alkoholprosent	12%	Varetype	Musserende vin
EPD nr	5843156	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	8,0 g/l
Land	Frankrike	Utvalg	Bestillingsutvalg	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	Champagne	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-