



A.D. COUTELAS

## A.D. Coutelas Origin' Brut

Strågul farge, duft av bakverk, friske epler, sitrus og kjeks. Harmonisk med frisk syre og elegant og lang avslutning. Druene kommer fra egne vinmarker som dyrkes økologisk. Origin' Brut er laget etter tradisjonell metode uten fatlagring og med malolaktisk fermentering. Etter annengangsgjæring på flaske lagres vinen tre år på bunnfall.

VINMONOPOLET: **399,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **357,90**



Aperitiff/avec



Friskhet



Chardonnay 34%, Pinot Meunier 33%, Pinot Noir 33%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Litt utviklet, preg av sitrus, epler og urter, innslag av smør, kjeks og mineraler, god lengde.

Vinmonopol nr	<b>5972301</b>	Alkoholprosent	<b>12%</b>	Varetype	<b>Musserende vin</b>
EPD nr	<b>5598446</b>	Vecturanummer	<b>155694</b>	Sukkerinnhold	<b>6,7 g/l</b>
Land	<b>Frankrike</b>	Utvalg	<b>Basisutvalg</b>	Syreinnhold	<b>7 g/l</b>
Distrikt	<b>Champagne</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-