

A.D. COUTELAS

A.D. Coutleas O'Naturel Extra Brut

O´Naturel EXTRA BRUT 2017 100% Pinot Noir, Coutelas´første økologiske Champagne lages på 100% Pinot Noir fra over 60 år gamle vinstokker, fra deres enkeltvinmark i Bouzy, Montagne de Reims. Malolaktisk fermentering i ståltanker. Den er frisk og fruktig, med rene aromaer av eple, gjærbakst og røde bær. Årlig produksjon ca. 900 fl. Dégorgement: september 2022 Dosage: 0,0 g/L

Horeca veil. eksl. mva: **468,67**

Aperitiff/avec

Fisk

Skalldyr

Friskhet

Fylde

Sødme

Pinot Noir 100%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

Sitrus, eple, mineraler, kjeks med lang, fast ettersmak.

Vinmonopol nr	**15463601**	Alkoholprosent	**12%**	Varetype	**Musserende vin**
EPD nr	**6267058**	Vecturanummer	**-**	Sukkerinnhold	**< 3 g/l**
Land	**Frankrike**	Utvalg	**-**	Syreinnhold	**8 g/l**
Distrikt	**Champagne**	Forpakning	**75 cl, Glass**	Segment	**-**