

LA MAISON DU CHAMPAGNE

Albert Lebrun Blanc De Noirs

Blek gul farge. Frisk fruktaroma og skogsbær. Kompleks fin smak med hint av plommer. Tradisjonell metode. Første fermentering i ståltank og annengangsgjæring på flaske fra 2015. Modnes minimum 15 måneder for NV og minimum 3 år for Vintage. Andre Lebrun vintage 2014 har ligget på bunnfall siden 2015. Disgorgement (prosessen når de fjerner bunnfallet) og ble utført våren 2019.

Horeca veil. eksl. mva: **399,92**

Aperitiff/avec

Fisk

Lyst kjøtt

Friskhet

Fylde

Sødme

Pinot Meunier 100%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

Lang og kompleks, brioche og hint av skogsbær, tørr avslutting.

Vinmonopol nr	**11918801**	Alkoholprosent	**12%**	Varetype	**Musserende vin**
EPD nr	**5389036**	Vecturanummer	**153755**	Sukkerinnhold	**4 g/l**
Land	**Frankrike**	Utvalg	**Bestillingsutvalg**	Syreinnhold	**4 g/l**
Distrikt	**Champagne**	Forpakning	**75 cl, Glass**	Segment	**-**