



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.

VINMONOPOLET: **445,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **378,11**



Aperitiff/avec



Friskhet



Pinot Meunier 100%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Lyst kjøtt



Sødme



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

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