

A.D. COUTELAS

A.D. Coutelas Rosé Elixir



Lys rosa. Aroma av brioche, bringebær, markjordbær, søt kjeks, eple og sitrus. Små fine bobler. Frisk og fruktig med flott syre. Konsentrert, fyldig smak. Lang fruktig ettersmak. Angelique og Damien Coutelas driver familiens vingård fra 1809 etter økologiske prinsipper, og tar godt vare på jorden og de gamle vinstokkene i Vallée de la Marne. Druene høstes for hånd og presses forsiktig – pinot noir druene får 48 timers skalkkontakt, slik at vinen får farge og aroma av moreller og røde bær. Chardonnay-druene tilfører smak av sitrus og eple, mens smaken av brioche- og kjeks kommer fra autolyse. 3 år på bunnfall etter annengangsfermentering.

VINMONOPOLET: **499,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **422,43**



Aperitiff/avec



Friskhet



Chardonnay 85%, Pinot Noir 15%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Intens, små bobler, syre og lang frisk ettersmak.

Vinmonopol nr	12785901	Alkoholprosent	12%	Varetype	Musserende vin
EPD nr	5843149	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	8 g/l
Land	Frankrike	Utvalg	Bestillingsutvalg	Syreinnhold	6 g/l
Distrikt	Champagne	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-