



Françoise Martinot Bistrøtage B.11 Rosé Extra

Lys rosa, litt uklar. Kompleks, noe oksidativ aroma av tørket frukt, appelsin, honning, blomster, epler og toast. Smak av tørket frukt og epler, god syre og lang, fruktig avslutning. En naturlig champagne laget på 100 % Pinot Noir druer høstet i 2011 fra Chervey og Neuville Sur Seine i Côte des Bars, etter saignée metoden med delvis karbon-maserasjon og tilsatt noe vin de réserve fra 2010. Tre år på bunnfall på lokalproduserte eikefat og ståltank, og minst tre og et halvt år på flaske før omkorking uten dosage; verken sukker eller sulfitt er tilsatt. Vinmaker Charles Dufour, mannen bak kult-champagnen Bulles de Comptoire, har laget denne på druer fra vinmarkene til moren sin, Françoise Martinot. Passer som aperitiff, til skalldyr og lyst kjøtt. Nyhet 2021

VINMONOPOLET: **449,70**

Horeca veil. ekskl. mva: **382,12**



Aperitiff/avec



Friskhet



Pinot Noir 100%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Smak av tørket frukt og epler, god syre og lang fruktig avslutning.

Vinmonopol nr	12842801	Alkoholprosent	12%	Varetype	Musserende vin
EPD nr	-	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Frankrike	Utvalg	Bestillingsutvalg	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	Champagne	Forpakning	75 cl, Glass	Annet	Øko-Bio