

LES VIGNES DE MA FAMILLE

Julie Dufour Cléobuline

Julie Dufour er 3. generasjon og eier 4 ha vinmark i Landreville i Champagne. Her i Côte de Bar er Pinot Noir den dominerende druen, som trives veldig godt med høyt innhold av Kimmeridge-kalkstein i det øvre jordsmonnet. Her er det lite kalk, som i Chablis, som er like i nærheten. Det er også grunnen til at musserende vin fra Dufour alltid har fantastisk syre og full av karakter. Vinmarkene kultiveres økologisk og sertifisert i 2013 etter standarden til French Agriculture Biologique. Julie Dufour er også medlem av Association des Champagnes Biologiques. Hun produserer 6000 flasker champagne i året og Cléobuline, hennes første produkt, er nå tilgjengelig! Julie får også mye god hjelp av sin mor Françoise Martinot og av sin bror Charles, som er svært kjent blant mange champagne-lovers...



Horeca veil. ekskl. mva: **503,06**



Aperitiff/avec



Friskhet



Chardonnay 30%, Pinot Noir 70%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Kompleks og sammensatt med god syre, bobler og lang frisk ettersmak.

| | | | | | |
|---------------|-------------------|----------------|---------------------|---------------|-----------------------|
| Vinmonopol nr | 16318301-1 | Alkoholprosent | 12% | Varetype | Musserende vin |
| EPD nr | 6333256 | Vecturanummer | - | Sukkerinnhold | 3 g/l |
| Land | Frankrike | Utvalg | - | Syreinnhold | 6 g/l |
| Distrikt | Champagne | Forpakning | 75 cl, Glass | Segment | - |