

A.D. COUTELAS

A.D. Coutelas Origin' Brut

Strågul farge, duft av bakverk, friske epler, sitrus og kjeks. Harmonisk med frisk syre og elegant og lang avslutning. Druene er fra egne vinmarker som dyrkes økologisk. Origin' Brut er laget etter tradisjonell metode uten fatlagring og med malolaktisk fermentering. Etter annengangsgjæring på flaske lagres vinen tre år på bunnfall.

Horeca veil. eksl. mva: **225,45**

Aperitiff/avec

Fisk

Skalldyr

Friskhet

Fylde

Sødme

Chardonnay 34%, Pinot Meunier 33%, Pinot Noir 33%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

Litt utviklet med kremet tekstur og brus, preg av sitrus og eple, litt nøtt, kjeks og mineraler.

Vinmonopol nr	**17202502**	Alkoholprosent	**12%**	Varetype	**Musserende vin**
EPD nr	**6512305**	Vecturanummer	**-**	Sukkerinnhold	**6,7 g/l**
Land	**Frankrike**	Utvalg	**-**	Syreinnhold	**7 g/l**
Distrikt	**Champagne**	Forpakning	**37.5 cl, Glass**	Segment	**-**