



Françoise Martinot Bistrøtage B.19 Extra Brut

Dyp gyllen farge. Intens og livlige duft av ferske bær som bjørnebær, solbær og jordbær. Vinen er balansert av en fin mineralitet som løfter både strukturen og aromaene. Frisk og energisk syre, den fruktige duften er å finne i smaken og gir en flott dybde og kompleksitet. Munnfølelsen er både kraftfull og fyldig, og avslutningen sitter lenge. En eksklusiv cuvée, perfekt for vinkjennere. Nytes som aperitiff eller til retter som grillet oksekjøtt for en rik smaksopplevelse. Blanc de Noirs En naturlig champagne laget på 100 % Pinot Noir-drue høstet i 2017 fra Chervey og Neuville Sur Seine i Côte des Bars, etter saignée metoden med delvis karbonmasesasjon og tilsatt noe vin de réserve (20%) Tre år på bunnfall på lokalproduserte eikefat (50%) og 50% ståltank, og minst tre og et...

VINMONOPOLET: **449,70**

Horeca veil. ekskl. mva: **422,26**



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	12842801-1	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