



# 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 100 % Pinot Noir, høstet i 2017 fra Chervey og Neuville Sur Seine i Côte des Bars, etter saignée metoden med delvis karbonmaserasjon. Tilsatt noe vin de réserve (20%). Tre år på bunnfall på lokalproduserte eikefat (50%) og 50% ståltank, og minst 3,5 år på flaske før omkorking 2022. Uten dosage;...

VINMONOPOLET: **690,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **575,68**



Aperitiff/avec



Friskhet



Pinot Noir 100%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Smak av modent eple og appelsinskall, god syre og nøtteaktig avslutning.

Vinmonopol nr	<b>12842701</b>	Alkoholprosent	<b>12%</b>	Varetype	<b>Musserende vin</b>
EPD nr	-	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	<b>&lt; 3 g/l</b>
Land	<b>Frankrike</b>	Utvalg	-	Syreinnhold	<b>5 g/l</b>
Distrikt	<b>Champagne</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-