

CHARLES DUFOUR



Charles Dufour Coteaux Champenoise Vin de Comptoir

Côte des Bar, Champagne - Appellasjon: AOC Coteaux Champenois. Hvitvin (stillevin, ikke musserende). Sertifisert økologisk. Drueblanding: 60 % Pinot Blanc, 30 % Chardonnay, 10 % Pinot Noir (vinifisert som hvitvin) Vinifikasjon: Spontan fermentering med naturlig gjær i barrique. Modning: Flere måneder på fat. Årgang: Ikke alltid årgangsbestemt – laget som en réserve perpétuelle, med base fra flere årganger (2010–2019). Lys strågul. Duft av hvit frukt (eple, pære), blomster, urter, vanilje og subtil eik. Frisk, mineralsk, med hint av korn, krydder og god lengde. Tørr, elegant og kompleks – en sjelden og raffinert hvitvin fra Champagne. Passer godt til: Grillet sjømat, kylling med urter, modne oster og vegetarretter med kremet saus.

Horeca veil. eksl. mva: **526,47**



Aperitiff/avec



Friskhet



Pinot Blanc 60%,
Chardonnay 30%, Pinot
Noir 10%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan
også lagres



Skalldyr



Sødme



Rik og ren, nøtteaktig.
God balanse og
syrefriskhet.

Vinmonopol nr	19483601	Alkoholprosent	11%	Varetype	Hvitvin
EPD nr	-	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	3 g/l
Land	Frankrike	Utvalg	-	Syreinnhold	6 g/l
Distrikt	Champagne	Forpakning	75 cl, Glass	Annet	Økologisk sertifisert