

CHARLES DUFOUR

Charles Dufour Coteaux Champenoise Vin de Comptoire

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: **530,-**

Aperitiff/avec

Lyst kjøtt

Skalldyr

Friskhet

Fylde

Sødme

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

Drikkeklar nå, men kan også lagres

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**