J&L CHARLEMAGNE

Charlemagne Brut

Methode Traditionnelle - Blanc de Blancs Chardonnay 50% og Ugni Blanc 50% Gjennomsnittsalder på vinstokkene er 20 år. Jordsmonnet i Charente og Champagne er 85% lik. I 1921 startet Lucien Charlemagne å lage tradisjonell fransk musserende etter samme metode som i Champagne. Charlemagne Brut har minimum 12 måneder på bunnfall. Resultatet er en fruktig duft, søte hint og flott friskhet. Smak av grønne epler, sitrus og hint av mandelblomst i ettersmaken.

VINMONOPOLET:	**169,90**
Horeca veil. eksl. mva:	**168,10**

Aperitiff/avec

Fisk

Skalldyr

Friskhet

Fylde

Sødme

Chardonnay 50%, Ugni Blanc 50%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

God friskhet, god balanse, middels lengde. Florale toner i avslutningen.

Vinmonopol nr	**14731401**	Alkoholprosent	**12%**	Varetype	**Musserende vin**
EPD nr	**6113682**	Vecturanummer	**-**	Sukkerinnhold	**12 g/l**
Land	**Frankrike**	Utvalg	**-**	Syreinnhold	**5 g/l**
Distrikt	**Charente**	Forpakning	**75 cl, Glass**	Segment	**-**