



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.

Horeca veil. ekskl. mva: **168,10**



Aperitiff/avec



Friskhet



Chardonnay 50%, Ugni Blanc 50%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



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

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