

CHARLES DUFOUR

Charles Dufour Bulles de Comptoir #11

Økologisk Champagne laget etter biodynamiske prinsipper. Lys grønngul farge. Kompleks duft av grønne epler, brioche, sitrus og streif av nøtter. Knusktørr, elegant og syrefrisk champagne. Charles Dufour holder til i Aube, syd i Champagne. Han har 5 hektar vinmark drevet etter biodynamiske prinsipper. Økologisk sertifisert og store deler av vinstokkene er svært gamle. Denne helt unike Champagnen inneholder 10 % Pinot Blanc, en gammel og nestet utdødd druetype i Champagne. Svært begrenset produksjon. #11 Pinot noir (60%) Chardonnay (30%) Pinot blanc (10%) årgang 2020 (80%) & réservevin (2010-2019) omkorking i mai 2023.

VINMONOPOLET:	**519,90**
Horeca veil. eksl. mva:	**438,55**

Aperitiff/avec

Lyst kjøtt

Skalldyr

Friskhet

Fylde

Sødme

Chardonnay 35%, Pinot Blanc 10%, Pinot Noir 55%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

Rik og ren, nøtteaktig. God balanse og syrefriskhet.

Vinmonopol nr	**1266001**	Alkoholprosent	**12%**	Varetype	**Musserende vin**
EPD nr	**4323994**	Vecturanummer	**144985**	Sukkerinnhold	**3 g/l**
Land	**Frankrike**	Utvalg	**Bestillingsutvalg**	Syreinnhold	**6 g/l**
Distrikt	**Champagne**	Forpakning	**75 cl, Glass**	Annet	**Økologisk sertifisert**