



A.D. COUTELAS

A.D. Coutelas Cuvée 1809 Extra Brut

Middels dyp strågul farge. Sammensatt aroma preget av sitrus og eple, innslag av smør, nøtt, kjeks og mineraler. God konsentrasjon og svært høy syre. Fint utviklet og kremet, preg av sitrus, eple og mineraler, god lengde. Druene er fra 60 år gamle vinstokker. Vinen fermenteres og lagres på gamle eikefat før den gjennomgår åtte års flaskelagring. Ingen malolaktisk gjæring. Druene er fra egne økologiske vinmarker.

VINMONOPOLET: **659,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **533,15**



Aperitiff/avec



Friskhet



Chardonnay 80%, Pinot
Noir 20%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan
også lagres



Småvilt og fugl



Sødme



Fint utviklet og kremet,
preg av sitrus, eple og
mineraler, god lengde.

Vinmonopol nr	3570001	Alkoholprosent	12%	Varetype	Musserende vin
EPD nr	5724760	Vecturanummer	158817	Sukkerinnhold	4 g/l
Land	Frankrike	Utvalg	Basisutvalg	Syreinnhold	8 g/l
Distrikt	Champagne	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-