



A.D. COUTELAS

A.D. Coutleas O'Naturel Extra Brut

O'Naturel EXTRA BRUT 2017 100% Pinot Noir, Coutelas' første økologiske Champagne lages på 100% Pinot Noir fra over 60 år gamle vinstokker, fra deres enkeltvinmark i Bouzy, Montagne de Reims. Malolaktisk fermentering i ståltanker. Den er frisk og fruktig, med rene aromaer av eple, gjærbakst og røde bær. Årlig produksjon ca. 900 fl. Dégorgement: september 2022 Dosage: 0,0 g/L

VINMONOPOLET: **529,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **446,62**



Aperitiff/avec



Friskhet



Pinot Noir 100%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Sitrus, eple, mineraler, kjeks med lang, fast ettersmak.

Vinmonopol nr	15463601	Alkoholprosent	12%	Varetype	Musserende vin
EPD nr	6267058	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Frankrike	Utvalg	-	Syreinnhold	8 g/l
Distrikt	Champagne	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-