



LA MAISON DU CHAMPAGNE

Albert Lebrun Blanc De Noirs

Blek gul farge. Frisk fruktaroma og skogsbær. Kompleks fin smak med hint av plommer. Tradisjonell metode. Første fermentering i ståltank og annengangsgjæring på flaske fra 2015. Modnes minimum 15 måneder for NV og minimum 3 år for Vintage. Andre Lebrun vintage 2014 har ligget på bunnfall siden 2015. Disgorgement (prosessen når de fjerner bunnfallet) og ble utført våren 2019.

VINMONOPOLET: **299,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **248,69**



Aperitiff/avec



Friskhet



Pinot Meunier 100%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Lyst kjøtt



Sødme



Lang og kompleks, brioche og hint av skogsbær, tørr avslutning.

Vinmonopol nr	11918801	Alkoholprosent	12%	Varetype	Musserende vin
EPD nr	5389036	Vecturanummer	153755	Sukkerinnhold	4 g/l
Land	Frankrike	Utvalg	Bestillingsutvalg	Syreinnhold	4 g/l
Distrikt	Champagne	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-