



A.D. COUELAS

Cuvée Rebel Blanc de Noirs Extra Brut

Dyp strågul farge. Rik og kompleks, mineralsk aroma med innslag av rabarbra og mandler, hint av sopp og løvverk. Tørr og konsentrert smak av moden frukt, med lang og nyansert avslutning. Syrefrisk og velbalansert, fin mousse. Druene kommer fra 60 år gamle vinstokker fra egne vinmarker i Vallée de la Marne. Vinifikasjon og 7 mnd lagring på lokalproduserte eikefat, 6 år på bunnfall. Zéro dosage. 2012 - et meget godt år i champagne. Fint vær i august og en varm september ga perfekte modningsforhold for Pinot Noir. Kan lagres 5 år+ eller nytes nå.

VINMONOPOLET: **989,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **796,93**



Aperitiff/avec



Friskhet



Pinot Noir 100%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Tørr frukt med konsentrert smak. Syrefrisk og balansert, med lang avslutning.

Vinmonopol nr	12168001	Alkoholprosent	12%	Varetype	Musserende vin
EPD nr	-	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Frankrike	Utvalg	Bestillingsutvalg	Syreinnhold	7 g/l
Distrikt	Champagne	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-