



La Maison du Champagne Vieille France Brut Vintage

Vieille France Vintage 2007 Grunnleggeren av Champagnehuset Vieille France er Leon Lebrun, etablert i 1860 i byen Avize, som senere ble klassifisert som Grand Cru Village (Côte des Blancs). Han ønsket å skape noe annerledes med denne cuvéen, og suksessen ble en blend av Grand Cru vinmarker. Takket være faren, så forevige og videreførte sønnen Albert, kunnskapen og stilen med Vieille France. I 2003 overtok familien Rapeneau Champagnehuset og bestemte seg for å videreføre Vieille France Cuvée i originalflasken fra 1700-tallet, kjent som "apple-bottle", en kombinasjon med det elegante og unntaket! Druene håndplukkes før annengangsgjæring på flaske. 12 års lagring på bunnfall. Lys gyllen. Utviklet med preg av fiken, tørket sitrus og aprikos. Florale undertoner med streif av nøtter. Rike og kremete. Fruktdreven, sammensatt og balansert avslutning.

VINMONOPOLET: **669,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **811,83**



Fisk



Friskhet



Chardonnay 44%, Pinot Noir 56%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Utviklet og kremet, preg av modne epler, sitrus, marmelade og kjeks, litt sopp, mineraler og nøtt.

Vinmonopol nr	14673201	Alkoholprosent	12%	Varetype	Musserende vin
EPD nr	-	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	10 g/l
Land	Frankrike	Utvalg	-	Syreinnhold	4 g/l
Distrikt	Champagne	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-