



J&L CHARLEMAGNE

Charlemagne Brut

Methode Traditionnelle - Blanc de Blancs Chardonnay 50% og Ugni Blanc 50% Gjennomsnittsalder på vinstokkene er 20 år. Jordsmonnet i Charente og Champagne er 85% lik. I 1921 startet Lucien Charlemagne å lage tradisjonell fransk musserende etter samme metode som i Champagne. Charlemagne Brut har minimum 12 måneder på bunnfall. Resultatet er en fruktig duft, søte hint og flott friskhet. Smak av grønne epler, sitrus og hint av mandelblomst i ettersmaken.

VINMONOPOLET: **155,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **140,-**



Aperitiff/avec



Friskhet



Chardonnay 50%, Ugni Blanc 50%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



God friskhet, god balanse, middels lengde. Florale toner i avslutningen.

Vinmonopol nr	14731401	Alkoholprosent	12%	Varetype	Musserende vin
EPD nr	6113682	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	12 g/l
Land	Frankrike	Utvalg	-	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	Charente	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-