

Chassenay d'Arce Vintage 2010



Lys, blekgul farge. På nese er den kompleks, frisk med aromaer av sitrus, hvit og gul frukt og hvite blomster, samt brioche og toast. På smak er den delikat med god struktur, hint av mineralitet og en frisk og lang finish.



55% Pinot Noir, 34% Chardonnay, 11% Pinot Blanc



Tradisjonell Champagnemetode. 6% av vinen har ligget på franske nye eikefat, resten på ståltank.



Vinen har ligget 11 år med annengangsgjæring på flaske.

kr

Alkohol: 12%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

16705101

Produsent Chassenay d'Arce	Type Musserende	Land Frankrike	District Champagne
Sukker (g/l) 9	Syre (g/l) 4,7	Volum 0,75 cl	Ant. i kart. 6