

Champagne Montaubret Brut Blanc de Blancs NV



Frisk og elegant duft av modne hvite frukter som fersken, pære og aprikos, med delikate toner av sitrus og hvite blomster. I munnen møtes finesse og mineralitet fra Chardonnay og rikdommen og strukturen fra Pinot Blanc. Kremet og balansert tekstur med et hint av jod og lang, intens avslutning.



90% Chardonnay, 10% Pinot Blanc



Produsert etter tradisjonell metode i temperaturkontrollerte ståltanker. Vinen lagres 6 måneder på ståltank før tapping, og deretter 18 måneder på flaske før degorgering. Ingen bruk av eikefat – vinen beholder friskhet og mineralitet fra druene og jordsmonnet. Terroiret består av leire og kalkstein (kimmeridge) i sørvendte skråninger med varmt mikroklima i Aube-regionen.



Vinen lagres 18 måneder på flaske.

kr

Alkohol: 12%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

19993201

Produsent Chassenay d'Arce	Type Musserende	Land Frankrike	District Champagne
Sukker (g/l) 6	Syre (g/l) 6,3	Volum 75 cl	Ant. i kart. 6