

# Champagne Montaubret Cuvée Perdue Brut N.V



En kompleks og balansert Champagne med en herlig balanse mellom alder og syre.



83% Pinot Noir, 17% Chardonnay



En unik Champagne som ble satt til side og glemt, derfor navnet "Cuvée Perdue". Produsert på tradisjonell Champagne metode. Dette er en NV med med cuvee tilbake til 2008. I tillegg har vi 2011, 2013 og 2014.



Vinen er lagret 17 måneder på flaske før degosjering. Vinen har ligget lagret ferdig på flaske siden 2016.

**kr**

**Alkohol: 12%**

**Vinmonopolet:** Basisutvalget, kat. 6 15237901

Produsent	Type	Land	District
Chassenay d'Arce	Musserende	Frankrike	Champagne
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
9	5,25	75 cl	6