# 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 "Cuvee Perdue". Produsert på tradisjonell Champagne metode. Første cuvee var med baseårgang 2008, i dag er det 2014.

Vinen er lagret 17 måneder på flaske før degosjering.

**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** |