

Champagne Montaubret Brut Vintage 2014



Aroma preget av sitrus, eple, gjærbakst og mineraler. På smak er den utviklet med en fin syre, kremet og frisk med lang ettersmak.



55% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 5% Pinot Meunier



Vinifikasjon med mesteparten i temperatur regulerte ståltanker, samt deler på eikefat.



Annengangsgjæring på flaske med 7 års lagring på bunnfallet.

kr

Alkohol: 12,0%

Vinmonopolet:

Basisutvalget, kat. 3

13067301

Produsent Champagne Montaubret	Type Musserende	Land Frankrike	District Champagne
Sukker (g/l) 8	Syre (g/l) 5,1	Volum 75 cl	Ant. i kart. 6