

# Chassenay d'Arce Pinot Blanc Extra Brut 2012



Lys gul. Ren med mineralitet, sitrusfrukt, blomster og ristede toner. Konsentrert meg god fylde. Frisk sitrus og mineralitet.



100% Pinot Blanc



Vinifikasjon med tradisjonell Champagne-metode. 6% av vinen har vært lagret på eikefat. Blokkering av malolaktisk gjæring for 19% av vinen.



6 år lagring på flaske

**kr**

Alkohol: 12%

Vinmonopolet:

Partikjøpet

15557501

Produsent	Type	Land	District
Chassenay d'Arce	Musserende	Frankrike	Champagne
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
2,9	7,6	75 cl	6