

# Champagne Montaubret Brut N.V



Aroma med preg av sitrus, blomst, eple og mineraler. På smaker den litt utviklet med sitrus, eple og innslag av kjeks og mineraler. Herlig, små og elegante bobler og en lang, forfriskende ettersmak.



90% Pinot Noir, 9% Chardonnay, 1 % Pinot Meunier



Nøye selektering og nensom pressing, kun første pressing blir brukt. Gjæring i temperaturkontrollerte ståltanker etterfulgt av en delvis malolaktisk gjæring. Etter litt modning på ståltanker blendes vinen før den skal gjennomgå annengangsgjæring på flaske.



Vinen modnes på bunnfallet i minimum 24 måneder før den degorgeres og tilsettes en dosage tilsvarende 9g/l.

**kr**

Alkohol: 12%

Vinmonopolet:

Basisutvalget, kat. 1

13061201

Produsent	Type	Land	District
Montaubret	Musserende	Frankrike	Champagne
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
9,0	4,6	75 cl	6