

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