

Champliau Brut Organic 75 cl

Frankrike / Burgund

Henri Champliau er ett familiehus i Mercurey som fokusere utelukkende på musserende vin. De er en av få som utelukkende bruker Pinot Noir og Chardonnay og det meste hentes fra Mercurey, hvor de holder til.

Økologisk Blanc de Blanc (100% chardonnay).



Type	Musserende
Klassifikasjon	AOC Crémant de Bourgogne
Produsent	Henri Champliau
Årgang	2020
Vinifikasjon	Klassisk metode med annengangsgjæring på flaske og en flaskemodning på minimum 2 år.
Lagring	Lagres minst to år på flaske
Analyse	Alkohol: 12,5 %
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 5 år.
Karakteristikk	Frisk sitrus, hvite frukter og en mineralsk og kremete munnfølelse med lang frisk finish.
Serveringstemperatur	7 - 9 °C
Passer til	Aperitif og skalldyr

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	16719901	6471007	kr. 269,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Ready for every moment