



RÉSERVE BRUT

374:-

299:- exkl moms

Druvor	<u>Pinot Noir (47%), Chardonnay (53%)</u>
Producent	<u>Champagne Quenardel</u>
Artikelnummer internt	X5256SG0501
Alkoholhalt	12,5%
Förpackning	Flaska
Mognadslagring	24% av vinet genomgick jäsning på ekfat. 3 års lagring på jästfällning innan degorgering.
Storlek	750 ml
Vinifikation	Basårgången är 2018 med 38% reservvin från 2013 till 2017. Minimal dosage, enbart 1,6 g.
Jordmån	Kalkhaltiga lerjordar.
Smakprofil	Doften är öppet fruktigt med inslag av äpplen, citrus och rostad bröd. Smaken är harmonisk, stram med krispig syra, inslag av gula äpplen, mineral och kex.
Passar till	Serveras som aperitif, sallader eller till lättare rätter av fisk- och skaldjur.
Servering	Serveras vid 8-10°C

