



S.A SANS ANNÉE

459:-

367:- exkl moms

Land	<u>Frankrike</u>
Region	<u>Vallée de la Marne</u>
Druvor	<u>Pinot Meunier (60%), Chardonnay (40%)</u>
Producent	<u>Champagne Nowack</u>
Artikelnummer internt	X5256CN0201
Förpackning	Flaska
Klassificering	AOP Champagne
Mognadslagring	24 månader på jästfällning i flaska.
Storlek	750 ml
Vinifikation	Spontanjäsning sker i både ståltankar och ekfat utan klarning eller filtrering.
Jordmån	Från kalkrika fossiljordar i Vandrières.
Smakprofil	Komplext instegsvin med härlig frukt och citrustoner uppbackat med florala inslag, kall grädde, äpple, hasselnötter och hyacint. Vinet är läskande knastertorrt med bra skärpa i syran.
Passar till	Dricks med fördel som aperitif på egen hand eller till lite tilltugg såsom marconamandlar, brillat savarin eller lättsaltade potatiships.
Servering	Serveras vid 8-10°C. Världigt gott just nu men kan med fördel utvecklas positivt de kommande åren.

