

**CHAMPAGNE G.H. MARTEL**

**Albert Lebrun Blanc de Noirs 2014**

**Produktbeskrivelse**

Tradisjonell metode. Første fermentering i ståltank og annengangsgjæring på flaske fra 2015 og restene etter gjæringen - bunnfall, ligger på flasken minimum 15 måneder for NV (non Vintage) og minimum 3 år for Vintage. Andre Lebrun vintage 2014 har ligget på bunnfall siden 2015. Disgorgement, er prosessen når de fjerner bunnfallet og det ble gjort nå våren 2019.

Blek gul farge. Frisk fruktaroma og skogsbær. Kompleks fin smak med hint av plommer.



**Bruksområde**

Passer ekstra godt til kald- og varmrøkt fisk.



**FAKTA**

Vectura nr	153755
EPD nr	5389036
Utvalg	8004582
Volum	75
Pris Vinmonopolet	369.93
Pris Grossist eks. mva	304.99
Druetype	100 % Pinot Meunier
Sukkerinnhold	4 g/l
Syreinnhold	4,7 g/l

Lagringspotensiale	Drikkeklar, men kan fortsatt lagres.
Land	Frankrike
Distrikt	Champagne, Marne Valley