

CHAMPAGNE G.H. MARTEL

Champagne Charles Orban Blanc de Noirs



Produktbeskrivelse

Vinmarkene ligger i Marne Valley ved byen Troissy. Charles Orban Blanc de Noirs har en blanding av 63 % pinot noir og 37 % pinot meunier (hvitvin av mørke druer). Vinifikasjon etter champagnemetoden, første gjæring på ståltank og andregangsgjæring på flaske fra 2013. Bunnfallet (gjærcellene) er nettopp fjernet. Dégorgement er prosessen hvor de fjerner døde gjærceller slik at champagnen blir krystallklar. (Dégorgement: flasketuten fryses, og proppen med bunnfall kan dermed fjernes uten at boblene i vinen slipper ut). Fargen er blek gyllen. Friske aromaer fra hvit frukt, skogsbær og plomme. Rik smak av skogsbær med avslepen hint av kanel. En klassisk 100 % pinotblanding fra Marne-området i Champagne.



Bruksområde

Anbefales til aperitiff og røkt fisk.



FAKTA

Vinmonopol nr	11162301
Vectura nr	153495
EPD nr	5408984
Utvalg	Bestillingsutvalget
Volum	75
Pris Vinmonopolet	319.93
Pris Grossist eks. mva	264.77
Druetype	Pinot Noir 63 % og Pinot Meunier 37 %
Sukkerinnhold	10 g/l

Syreinnhold	4,7 g/l
Lagringspotensiale	Drikkeklar nå, men kan lagres.
Serveringstemperatur	8° - 10°C
Land	Frankrike
Distrikt	Champagne, Vallée de la Marne.