

”Lagrad på ekfat”

CHAMPAGNE MATHELIN L'Orée des Chênes Brut



Pinot Meunier 40%
Pinot Noir 20%
Chardonnay 40%

Färg: Guldgul.

Doft: Blomstrande med en bakgrund av ek, frukt och bakverk.

Smak: En rik, harmonisk, strukturerad och livlig stil med aromer av torkad frukt och ek.

Rekommenderas till: Perfekt som aperitif. En bra match till stekt foie gras, kalvkött, pastej, kanin och kyckling i smör liksom till fisk i en rad olika såser.

Serveringstemperatur: +7° till +8° C.

Alkoholhalt: 12 %.

Lagring: Har mognat i Mathelins vinkällare (flera månader i ek för Chardonnay).

Systembolaget
beställningsnummer: **77607**
388:- inkl. moms.

Prisad med:

A selection Gilbert & Gaillard Wine Guide
- **GOLD MEDAL 2015**

GILBERT & GAILLARD
INTERNATIONAL



BonneBox - MED SMAK AV FRANKRIKE
c/o EttOrd AB, Sergeantsstigen 5, 645 33 Strängnäs
Michael mobil 070-413 91 37, mejl: michael@bonnebox.se
Facebook: Champagne Mathelin - hållbart odlad - BonneBox



Gilla oss på
Facebook