



Förpackning: Flaska
Antal/förpackning: 6
Volym: 750 ml
Årgång: N/V
Alkohol: 12 %
Serveringstemp: 6-10
grader °C

A.D Coutelas Louis Victor Solera Extra Brut

Frankrike, Bourgogne

Årgång: N/V

Appellation: Champagne

Typ: Mousserande vin

Druvor: 34% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier

Systembolagets artnr: [52250](#)



Om produkten: Cuvée Louis Victor är en komplex champagne som är tillverkad genom Solera metoden och innehåller flera äldre årgångar. Druvsammansättningen är 34% Chardonnay, 33% Pinot Noir och 33% Pinot Meunier. Den är härligt opalfärgad med pärlemotoner. Champagnen är mogen med komplexa aromer och mycket citrus, kanderad frukt och nougattoner. Gräddig fin mousse och stilig finish med lång eftersmak och lite salta. Lagring sker på stora ekfat s.k. ``Foudres''

Producent: Champagne A.D. Coutelas, www.champagneadcoutelas.com

Om producenten: CHAMPAGNE A.D. Coutelas

Familjeföretaget A.D. Coutelas startades i 1809 av Louis-Victor Coutelas i Villers-sous-Châtillon i Vallée de la Marne. Familjen sålde först sina druvor till regionens stora producenter, men började producera egna champagner under mellankrigstiden. Vinhuset har idag 8 hektar med vingårdar och producerar årligen 150 000 flaskor. Terrioren består av djupt lera, märgel och kalk. Damien Coutelas har aldrig tvivlat vad han skulle göra när han växte upp bland druvor och champagne. När han tog över driften från sin far som 21-åring, visste han exakt vilken stil av champagne han skulle ta fram.

Färg: Svagt opalfärgad

Doft: Fräsch bouquet av blommor, lychée och stenfrukt

Smak: Fylligt vin som exploderar av aromer i munnen, livliga fina bubblor med en pigg syra.

Restsocker: 4 g/l

Alkohol: 12 %

Passar bra till: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Louis Victor passar utmärkt till vilt, hjort eller älgstek med härligt krämig sås.

Produktionsmetod: Solera metoden 2007/2018

Lagring: Fransk Ekfatslagring utan malolaktisk jäsnings