



## A.D Coutelas Elogé BdB 1 er Cru



**Frankrike, Bourgogne**

**Årgång:** N/V

**Typ:** Mousserande vin

**Druvor:** 100% chardonnay

**Systembolagets artnr:** [53091](#)

**Om produkten:** Elogé är en stilren BdB Champagne med 100% Chardonnay. Smaken är delikat med kristallklara toner av citrus och en bouquet av vita blommor. Sekundära toner av brioche, smöriga aromer som ger en lång eftersmak och en härligt fin mousse. En välbalanserad Champagne med friska toner.

**Producent:** Champagne A.D. Coutelas, [www.champagneadcoutelas.com](http://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, mörk 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.

**Förpackning:** Glasflaska

**Antal/förpackning:** 6

**Volym:** 750 ml

**Årgång:** N/V

**Alkohol:** 12 %

**Serveringstemp:** 6-10  
grader °C

**Färg:** Ljus citrusgul

**Doft:** Citron, lime och vita blommor

**Smak:** Aromer av citrustoner av lime & citron, grönt äpple och brioche. Lång finish och ett härligt creamigt avslut i sin mousse.

**Restsocker:** 7 g/l

**Alkohol:** 12 %

**Passar bra till:** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

**Produktionsmetod:** Traditionella metoden

**Lagring:** Lagras 48 mån och man tillämpar malolaktisk jäsnings som ger en delikat finish.