

**A.D. Coutelas**  
**Cuvée Origin Gold Extra Dry**  
**Nyhet i kategori 6 i Januar 2019**

VM **NOK 350,00**

VEIL.  
HORECA **NOK 280,00**  
PRIS  
EKS MVA

Kategori: Musserende vin  
Volum: 75 cl  
Produsent: Champagne A.D.  
Coutelas  
VM varenr: 10558601  
Land/distrikt: Frankrike, Champagne  
Produktvalg: Basisutvalg (test)  
Druer: 34% Chardonnay  
33% Pinot Noir  
33% Pinot Meunier  
Innhold: alkohol: 12,0%  
sukker: 12,0 g/l  
syre: 8,4 g/l

Elegant og kompleks duft av hvite frukter, mandler og brioche. Fin mousse. Fyldig og konsentrert med god syre, mye frukt og en fast og konsentrert finish. Druene kommer fra egne vinmarker som dyrkes økologisk. Vinen er laget etter tradisjonell metode uten lagring på fat og lagres 4 år på bunnfall. Vinen gjennomgår malolaktisk gjæring. Familiefirmaet A.D. Coutelas drives i dag av 8. generasjon vinmaker Damien Coutelas og hans kone. Damien Coutelas bestemte seg som barn for at han ville lage Champagne og allerede som 21-åring overtok han farens vingård.



**WINNING  
BRANDS**

Postboks 139 Skøyen, 0212 OSLO  
+47 907 64 634  
post@winningbrands.no  
www.winningbrands.no

Det tas forbehold om evt. feil i prislisten.  
Publisert den 22.02.2019