CHAMPAGNE ALAIN MERCIER

Alain Mercier Novatio Brut

Frankrike · Champagne · Årgång 2019

Ingen bild

PRIS

551 kr

Jämförpris 735 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	12,0 % vol
Årgång	2019
Druvor	Pinot meunier, Pinot noir
Sortiment	Ordervaror
Artikelnr	5636901

OM VINET

Alain Mercier — Novatio Brut är en elegant champagne från hjärtat av Champagne, Frankrike. Denna torra vita mousserande vin, med årgång 2019, erbjuder en frisk och komplex smakprofil med toner av gröna äpplen, citrus och en fin mineralitet. Vinet är tillverkat av noggrant utvalda druvor från producentens egna vingårdar, vilket garanterar hög kvalitet och en tydlig terroirkaraktär. Novatio Brut passar utmärkt som aperitif eller till lättare rätter som skaldjur, sushi eller getost. Med sin fina mousse och långa eftersmak är det ett perfekt val för festliga tillfällen eller för att njuta av en stunds avkoppling.

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

497 kcal

alkohol 497 · socker 0 kcal

PER 15 CL

99 kcal

alkohol 99 · socker 0 kcal

Närings- och kalorivärden är uppskattade utifrån volym, alkoholhalt och sockerhalt och kan avvika från Systembolagets uppgifter.

PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

Champagne Alain Mercier

www.champagne-alain-mercier.com

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Spruce Up AB

Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

PROVNINGSPROTOKOLL

Alain Mercier Novatio Brut

Frankrike · Champagne · Årgång 2019

DATUM _____ PROVARE _____ PLATS / TILLFÄLLE _____

UTSEENDE

Färgdjup ljus ○ ○ ○ ○ ○ djup

Nyans _____

Klarhet _____

DOFT

Intensitet svag ○ ○ ○ ○ ○ kraftig

☐ Frukt ☐ Bär ☐ Citrus ☐ Krydda ☐ Ek / fat ☐ Blommor ☐ Örter ☐ Mineral ☐ Animalisk

Anteckningar _____

SMAK

	OFFICIELL	DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1–12)											
Fyllighet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Strävhet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Sötma	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Fruktsyra	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Eftersmak kort ○ ○ ○ ○ ○ lång

Anteckningar _____

HELHET

Mitt betyg ○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5 Poäng _____ / 100

Köper igen? ☐ Ja ☐ Nej ☐ Kanske

Passar till _____

EGNA ANTECKNINGAR