DOMAINE LA BORDERIE

Domaine La Borderie Val Moré Blancs de Noir Extra Brut

Frankrike · Champagne · Årgång 2019

Ingen bild

PRIS

689 kr

Jämförpris 919 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	12,0 % vol
Årgång	2019
Druvor	Pinot noir
Sortiment	Ordervaror
Artikelnr	5152801

OM VINET

Domaine La Borderie Val Moré Blancs de Noir Extra Brut är en elegant champagne från Frankrike, tillverkad av 100% pinot noir. Årgång 2019 ger en frisk och ren smakprofil med toner av gröna äpplen, citron och mineral. Den låga dosagen (0 g socker) framhäver vinets naturliga fruktighet och syra. Perfekt som aperitif eller till skaldjur, sushi och lättare förrätter. Vinet är buteljerat i en lättare glasflaska som minskar miljöpåverkan, men har ändå en hög CO2-påverkan. Njut av denna torra, friska champagne vid festliga tillfällen eller som en lyxig start på middagen.

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

Domaine La Borderie

www.champagne-domaine-la-borderie.fr

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

WineTastic Sweden AB

Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

PROVNINGSPROTOKOLL

Domaine La Borderie Val Moré Blancs de Noir Extra 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