J. PÉRARD PÈRE & FILS

Edouard Julien Cuvée de Préstige Grand Cru Brut

Frankrike · Champagne · Årgång 2013

Ingen bild

PRIS

551 kr

Jämförpris 735 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	12,5 % vol
Årgång	2013
Druvor	Chardonnay, Pinot noir
Sortiment	Ordervaror
Artikelnr	5606801

OM VINET

Edouard Julien Cuvée de Préstige Grand Cru Brut är en elegant champagne från årgång 2013, framställd av J. Pérard Père & Fils i hjärtat av Champagne. Denna torra mousserande vin är gjord på druvor från Grand Cru-klassade vingårdar, vilket garanterar hög kvalitet och komplexitet. Vinet har en fin och ihållande mousse, med toner av mogna gula frukter, brioche och en subtil mineralitet. Smaken är frisk och välbalanserad med en lång, krämig eftersmak. Perfekt som aperitif eller att njuta till skaldjur, sushi eller ljust kött. En champagne som passar både till festliga tillfällen och till vardagslyx.

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

518 kcal

alkohol 518 · socker 0 kcal

PER 15 CL

104 kcal

alkohol 104 · socker 0 kcal

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

PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

J. Pérard Père & Fils

champagne-perard.fr

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Spruce Up AB

Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

PROVNINGSPROTOKOLL

Edouard Julien Cuvée de Préstige Grand Cru Brut

Frankrike · Champagne · Årgång 2013

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