CHAMPAGNE ETIENNE CALSAC

Etienne Calsac Les Rocheforts Premier Cru Blanc de Blancs

Frankrike · Champagne



PRIS

649 kr

Jämförpris 865 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	12,5 % vol
Druvor	Chardonnay
Sortiment	Ordervaror
Artikelnr	7615901

OM VINET

Etienne Calsac Les Rocheforts Premier Cru Blanc de Blancs är en elegant mousserande champagne från Frankrike, tillverkad på 100% chardonnay från premier cru-lägen i Côte des Blancs. Vinet har en torr profil med hög fruktsyra och en frisk, mineralisk karaktär. Doften bjuder på nyanser av gröna äpplen, citrus och vita blommor, med en antydan av brioche från lagringen. Smaken är stram och ren med inslag av citron, grapefrukt och en lång, kalkig avslutning. Denna champagne passar utmärkt som aperitif eller till skaldjur som ostron och räkor, samt till lätta fiskrätter. Serveras vid 8–10°C för bästa upplevelse.

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

Champagne Etienne Calsac

champagne-etienne-calsac.com

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Panache Sweden AB

Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

PROVNINGSPROTOKOLL

Etienne Calsac Les Rocheforts Premier Cru Blanc de Blancs

Frankrike · Champagne

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