Marie Copinet Nos pas dans L' Argile Brut Nature

Frankrike · Champagne

Ingen bild

PRIS

749 kr

Jämförpris 999 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	12,5 % vol
Druvor	Pinot meunier
Sortiment	Ordervaror
Artikelnr	5894101

OM VINET

Marie Copinet — Nos pas dans L'Argile Brut Nature är en elegant, torr champagne från odlaren Marie Copinet i Champagne, Frankrike. Vinet är tillverkat på druvor från lera (argile) och har en brut nature-stil, vilket innebär att ingen socker tillsatts efter degorgering. Resultatet är en ren, mineraldriven champagne med hög syra, fina bubblor och en komplex smak av citrus, gröna äpplen och en distinkt mineralitet. Detta är ett utmärkt val som aperitif eller till skaldjur, sushi och lätta förrätter. Serveras kylt 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

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Sanler Wine AB

Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

PROVNINGSPROTOKOLL

Marie Copinet Nos pas dans L' Argile Brut Nature

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