

CHAMPAGNE SERGE PIERLOT

Serge Pierlot Prestige Extra Brut

Frankrike · Champagne · Årgång 2008



PRIS

599 kr

Jämförpris 799 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	12,5 % vol
Årgång	2008
Druvor	Chardonnay, Pinot noir
Sortiment	Ordervaror
Artikelnr	5048101

OM VINET

Serge Pierlot — Prestige Extra Brut är en elegant champagne från den utmärkta årgången 2008, som gav druvor med koncentration och syra. Detta torra mousserande vin har en frisk och komplex smakprofil med toner av gröna äpplen, citron och mineraler, som samspelar med en fin, ihållande mousse. Doften bjuder på nyanser av brioche, mandel och vita blommor. Vinet är tillverkat av 50% pinot noir och 50% chardonnay från producentens bästa lägen i Champagne. Perfekt som aperitif eller att njuta till skaldjur, fiskrätter och ljusa charkuterier. Serveras väl kyld, runt 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 Serge Pierlot

www.sergepierlot.com

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Spruce Up AB



Serge Pierlot Prestige Extra Brut

Frankrike · Champagne · Årgång 2008

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



Poäng _____ / 100

Köper igen?

Ja Nej Kanske

Passar till

EGNA ANTECKNINGAR

