

Odd Fellow

Champagne



En unik champagne framtagen i samarbete med Björn Widell och Karl-Johan Lindquist som ansvarar för Odd Fellow restaurang i Stockholm & Champagnehuset JM Gobillard & Fils.

Champagnehuset är beläget i hjärtat av champagnedistriktet ett stenkast från den berömda byn Hautvillers där munken Dom Pérignon levde 1638-1715.

Champagnehusets champagne har uppmärksammats i flera internationella vintävlingar.

Druvorna skördas för hand i september och kommer från äldre vinstockar som bidrar till champagnens höga kvalitet.

Champagnen Odd Fellow Cuvée Prestige:

Torr, smakrik, mycket frisk, elegant och välbalanserad smak, med inslag av mineral, mandel, hasselnöt och torkade frukter. Stor finess och lång eftersmak.

Produktnamn:	Odd Fellow Cuvée Prestige
Artikelnummer:	77519
Pris:	339,00 SEK (750 ml) / 12,5%
Land/Region:	Frankrike, Champagne
Vinmakare:	Thierry Gobillard
Importör:	Vin & Champagne AB
Druvor:	Pinot noir 40%, Chardonnay 60%
Lagring:	Minst 4 år
Lanseringsdag:	2011-11-25
