

# Dentelle Bugey Cerdon

Frankrike / Bugey / Bugey-Cerdon

Methode Ancestrale, 12 md. flaskelagring.



<b>Type</b>	Musserende
<b>Klassifikasjon</b>	AOC
<b>Produsent</b>	Domaine La Dentelle
<b>Druetyper</b>	70% Poulsard, 30% Gamay
<b>Analyse</b>	Sukker: 37 g/l      Syre: 5,2 g/l
<b>Karakteristikk</b>	Middels dyp rødrosa. Fokusert aroma med preg av røde bær, innslag av rips, tranebær, litt gress, blomster og urter. Saftig, ung og litt undermoden, innslag av rips og tranebær, litt grønne urter og kjeks. Myk brus.

Høyoppløselig bilde



<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,75 L	14523301	6059067	kr. 247,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
6			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:  
· <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

**SOLERA**  
BEVERAGE GROUP  
*Drink for every moment*