



Champagne Veuve Doussot Brut, Selection

*D*enne champagne kommer fra Chamapgnehuset **Veuve Duossot** fra det sydlige Champagne-distrikt.

*C*hampagnehuset har eksisteret siden 1746 og det har stolte og lange familietraditioner.

*C*hampagne Veuve Doussot Selection er produceret af 85% Pinot Noir og 15% Chardonnay, som er med til at give den karakter fra champagnehusets terroir i Cote de Bar. Lagring 18 mdr. i kælderen.

*C*hampagnen bør serveres ved 5-8 grader.

*C*hampagnen har fine bobler og er afrundet og velegnet som aperitif.

*D*irekte import.



O.H.L WINE IMPORT

Bastebrostræde 2 B, 4800 Nykøbing F. , Tlf.: 54 85 71 53, Fax 54 82 71 53, E-mail: olevin@wine2buy.dk, www.wine2buy.dk