



## Veuve Clicquot, Brut

Alkoholprosent: 12,00% | 0,38 liter

**Årgang:** 2009

**Råstoff:** Pinot Noir 50%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 20%

**Metode:** Tradisjonell (bl.a. annengangsgjæring på flaske). 4 år flaskemodning før salg.

Gyllengul. Gule og hvite frukter, vanilje og brioche. Fruktig smak, pære og sitron med hint av mandel.

Friskhet



Fylde



Passer til



Sødme



Varenummer: 88102 | EPD-nummer: 540617 | GTIN: 03049610004203



**INFORMASJONSEIER:**  
Moët Hennessy Norge AS

**PRODUSENT:**  
Veuve Clicquot

**VAREMERKE:**  
Yellow Label Brut

**Vil du vite mer om produktet?**  
Ta kontakt på:

<https://www.veuveclicquot.com/en-int>

3 produkter i databasen

Se flere produkter  
fra Yellow Label  
Brut

## Ingredienser

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Frankrike
Opphavsland	Frankrike
Distrikt	Champagne
Underdistrikt	vin de Champagne
Varegruppe	
Varenummer	88102
EPD-nummer	540617
GTIN	03049610004203
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	06.02.2020
Oppdatert dato	06.02.2020

## Oppbevaring

Temperatur, min	<i>Ikke oppgitt</i>
Temperatur, max.	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet, total	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	Drikkeklar nå, men kan også lagres
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>