



Veuve Clicquot Brut

Alkoholprosent: 12,00% | 1,50 liter

Årgang: 0

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: 88105 | EPD-nummer: 534131 | GTIN: 03049610004500



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	88105
EPD-nummer	534131
GTIN	03049610004500
GTIN2	03049610517512
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>