

## Grönstedts lanserar champagne lagom till nyår

Grönstedts Champagne är framtagen i samarbete med C.R.V.C., ett välkänt kooperativ sedan 50 år tillbaka, med cirka 750 odlare fördelat på omkring 140 vingårdar i hjärtat av Champagne. Grönstedts Champagne är en torr champagne bestående av pinot meunier, chardonnay och pinot noir. - Det är med stolthet som vi presenterar Grönstedts Champagne - resultatet av ett nära samarbete med C.R.V.C. där vi tillsammans valde ut en cuvée som genom extra lång lagring har fått en komplex och fyllig fruktighet av persika och mogna äpplen. Med ett friskt avslut av citrus och mineral passar den utmärkt till både aperitif och till olika typer av maträtter. Moussen i champagne överraskar munnen och det går alltid att finna nya spännande smakkombinationer, berättar Carin Widoff, produktchef på Altia Sweden. - I Sverige har konsumtionen av champagne ökat markant under de senaste åren och svenskarna utforskar hela tiden nya användningsområden. Med sin generösa fruktighet, torra karaktär och friska syra är Grönstedts Champagne en utmärkt aperitif men fungerar även till bakverk med extra syrlighet, frukt- och bärdesserter, krämiga ostar men även klassiska skaldjursrätter och ostron, fortsätter Carin att berätta.

**Grönstedts Champagne** lanseras den 1 december i Systembolagets beställningssortiment. Priset är 269 kr för en flaska om 75 cl. Alkoholhalten är 12,5 %, dosage 8 gram och artikelnummer är 77155-01.