



En visjon om å lage musserende vin i verdensklasse førte vinemaker Ed Carr til Tasmania. Han var en visjonær og dedikert til å lage eksepsjonell australsk musserende vin i verdensklasse. På Tasmania finner man historisk, gammelt jordsmonn og kjølig klima. Det er langt kjøligere enn på fastlandet, og med lange lyse sommerkvelder og maritim påvirkning, resulterer det i ideelle forhold for langsom modning av druene. Det kjølige klimaet og gamle jordsmonn er perfekte for å lage musserende vin i verdensklasse. House of Arras er laget på den tradisjonelle franske metoden 'Méthode Traditionnelle'. Vinen er gjæret, modnet i minst to år og disgorged i flasken den presenteres i. En svært spesialisert prosess som krever betydelig kompetanse.

| Musserende (75 cl)  | Veil H pris: | V nr:    | EPD nr: | Vectura nr: |
|---|--------------|----------|---------|-------------|
| <b>A by Arras Premium Cuvée NV</b> - Strågul farge med gyllent skjær. Aroma av skog, sjøsbris og nøtter. Smak av litchi, yoghurt og frisk østers. Fruktsmak med en frisk ettersmak.   | kr. 260,60   | 13489801 | 5888904 |             |
| <b>Arras Grand Vintage Sparkling</b> - Middels stråfarget med gullgule sjatteringer. Krystallklare og ørsmå bobler. Forførende aroma av grapefrukt, sjasmin, mineraler og litchi. Elegant og kompleks smak med hint av eksotisk krydder. Tørr med lang, intens og livlig ettersmak. | kr. 365,00   | 7347101  | 4733333 |             |



Best Cellars AS, Karenslyst Allé 10, 0278 Oslo, tlf: 24 11 17 00 [www.bestcellars.no](http://www.bestcellars.no)