

CHAMPAGNESJÆLEN

-ÆGTE CHAMPAGNE TIL ALLE

Autréau-Lasnot: Rosé, Demi-Sec, Le Perles D'amorine

Familiebrug i Venteuil, Marne dalen, 10 km vest for Epernay.

Druesammensætning:

38% Pinot Meunier

18% Pinot Noir

31% Chardonnay

13% Pinot Noir (Egen produktion af rødvin)

Produktionsdetaljer:

Første gæring: 2 til 3 uger

Anden gæring (Prise de mousse): 1 til 2 måneder.

Lagring inden bundfaldet fjernes (Dégorgement): Mindst 2 år.

Dosage: 42 g/l

Udseende:

Har en bred flæse af vedvarende skum. Farven er glitrende lyserød.

Duft:

Den første aroma er intens med frugtagtig dufte (friske røde frugter som jordbær). Efterfulgt af noter af appelsinskal, tørrede blomster og kandiserede frugter. Til slut et touch af lakrids og ristet brød.

Smag:

Smagen er rigelig rund og generøs. Strukturen er afbalanceret med en sød og dejlig frugtagtig eftersmag

