

CHAMPAGNESJÆLEN

-ÆGTE CHAMPAGNE TIL ALLE

Autréau-Lasnot: Rosé, Brut

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

Druesammensætning:

60% Chardonnay

15% 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 3 år.

Udseende:

En livlig luftudvikling hjælper dannelsen af en stribe af skum som er fin og vedvarende. Farven er lysserød med toner af kobber.

Duft:

Først kommer frugt tonerne (Slåen og ribs) efterfulgt af manderiner og appelsinskal og endelig toner af nåletræ.

Smag:

Føles frisk og frugtagtig i munden. Fin balanceret dosage. Alt i alt en frisk og langvarig smag med en smule kant.

