

# CHAMPAGNESJÆLEN

-ÆGTE CHAMPAGNE TIL ALLE

## Autréau-Lasnot: Cuvée Reserve Brut Carte Bleue

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

### Druesammensætning:

70% Pinot Meunier

25% Pinot Noir

5% Chardonnay

Vinen der er anvendt, er en blanding af tre og fire år gamle vine.

### Produktionsdetaljer:

Første gæring: 2 til 3 uger

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

Lagring inden bundfaldet fjernes (Dégorgement): Fra 15 til 30 måneder

### Udseende:

Farven er strågul med nogle gulgrønne nuancer. En tynd stribe af vedholdende skum bestående af lange rækker af fine bobler.

### Duft:

Den første duft er ekspressiv, en blød og rund aroma af frugt (gul frugt). Efter iltning udvikles antydninger af citron og appelsin. Blomsteragtige noter giver den en dejlig underfundighed, afsluttende med strejf af tørrede blomster og menthol.

### Smag:

Er frisk og generøs på ganen. Strukturen er en smuk påmindelse om blomster. Afslutningen er livlig med en dejlig fornemmelse i munden.

