

CHAMPAGNESJÆLEN

-ÆGTE CHAMPAGNE TIL ALLE

VEUVE DOUSSOT: Grande Cuvee

Familiebrug i Noé Les Mallets, Aube. 50 km øst for Troyes

Druesammensætning:

80% Pinot Noir

20% Chardonnay

Dosage (Sukker): 12 g/l (Brut)

Severingstemperatur: 8-9°C

Produktionsdetaljer:

Første gæring: 10 dage

Den maloiske fermentering: En måned

Anden gæring (Prise de mousse): Meget langsomt da det foregår ved 12°C.

Lagring inden bundfaldet fjernes (Dégorgement): Fra 36 måneder

Smagsnoter:

Kompleks næse med en frisk sommerlig smag. Behagelige bløde bobler.

Mad forslag:

Aperitif eller skaldyr

www.champagnesjaelen.dk, tel@champagnesjaelen.dk, Mobil: 20406689

