

CHAMPAGNESJÆLEN

-ÆGTE CHAMPAGNE TIL ALLE

Doyard_Mahé: EB2008, Extra Brut, 1er Cru Familiebrug i Vertus, Cote de Blanc, 20km Syd for Epernay.

Druesammensætning:

100 % Chardonnay
2008 Høsten

Produktionsdetaljer:

Første gæring: ca. 2 uger
Anden gæring (Prise de mousse): 2 måneder ved 12°C.
Lagring inden bundfaldet fjernes (Dégorgement): Fjerenes ca. 3 måneder inde de er klar til salg.
Dosage ca. 5 g/l

Udseende:

Gyldent halmfarvet og fine bobler.

Duft:

Har en duft af æble, citron og lindeblomst .

Smag:

En meget rustik champagne med kraft og karakter. Man kan nærmest smage den jord den kommer fra.

Er først lige kommet i handlen så berømmelsen venter forude.

