

CHAMPAGNESJÆLEN

-ÆGTE CHAMPAGNE TIL ALLE

Doyard_Mahé: Carte d'Or, Brut, 1er Cru

Familiebrug i Vertus, Cote de Blanc, 20km Syd for Epernay.

Druesammensætning:

100 % Chardonnay

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

Produktionsdetaljer:

Første gæring: ca. 2 uger

Anden gæring (Prise de mousse): 2 måneder ved 12°C.

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

Dosage ca. 9 g/l

Udseende:

Svagt gylden med grønne nuancer. Fine bobler og en ret cremet tekstur.

Duft:

Har en duft af æble, citron, en lille smule af pære, gær og (utroligt, men sandt): en antydning af foie gras.

Smag:

Smagen er frisk med ren frugt såsom: modne Reinette æble, abrikos og genkendelig Vertus gær. Eftersmagen er medium lang med perfekt syreindhold, lidt mineral og nogle valnød, der forbliver en stund.

Fik 16 ud af 20 point i Le Point Magazine og sølvmedalje i "The international wine challenge 2013"

