

CHAMPAGNESJÆLEN

-ÆGTE CHAMPAGNE TIL ALLE

VENDEMAIRE an XIII: Blanc de Noir, Brut Familiebrug i Meurville, Aube.

Druesammensætning:

100 % Pinot noir

Vinen der er anvendt, er en blanding af to og tre 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. 8 g/l

Udseende:

Svagt gylden. Extremt fine bobler.

Duft:

En elegant næse med blomster og citrus karakter.

Smag:

En robust champagne med en ret vinøs smag af røde frugter.

God til fjerkræ, gerne som frikasse med en sauce der matcher.

