



LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Champagne

DRUETYPE:

LAGRING:
Stål

SERVERING:
6-8 °C

ALKOHOL:
12 %

VELEGNET TIL:
Fisk og skaldyr

CHAMPAGNE CUVÉE DE RESERVE, PIOLLOT

Lavet overvejende på Pinot Noir med mellem 30 og 50 procent Chardonnay dyrket biodynamisk. Gæret naturligt, modnet minimum 4 år på gærrester i flasken og flasket med en dosage på 6 gram sukker pr. liter - altså en Brut Champagne i den tørre ende.

Floral og relativt let Champagne med noter af havtorn og kirsebær. Luftig mousse og flot balance.

Perfekt som aperitif og til lettere retter med fisk, skaldyr eller lyst fjerkræ.

Læs mere om producenten på Bichel.dk