



LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Champagne

DRUETYPE:

LAGRING:
Stål

SERVERING:
8-10 °C

ALKOHOL:
12 %

VELEGNET TIL:
Fisk og skaldyr Fjerkræ Ost

CHAMPAGNE PINOT NOIR ZERO DOSAGE COME DES TALLANTS, PIOLLOT

Lavet på ren Pinot Noir fra lieut dits Come des Tallants - en sydvendt mark på under 1 ha beliggende i Polisot og med en jordbund med fossilrig mergel. Gæret naturligt, modnet på stål og har ligget minimum fire år på gærresterne fra flaskegæringen. Flasket uden dosage.

Ekspressiv og robust Champagne med noter af lilje, grape, friske bær og kalk. Mineralitet og citrus dominerer i første omgang smagen mens der i eftersmagen kommer noter af bær, karamel og svampe.

Kan selvfølgelig bruges som aperitif men er bedst sammen med mad - kraftigere retter med fisk, til kylling - perfekt til oste.

Læs mere om producenten på Bichel.dk