



CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS CHAMPS RAYES BRUT NATURE, PIOLLOT

Ren Chardonnay fra økologisk dyrkede druer på marken Champs Rayes. Gæret naturligt på store egetræsfade og modnet på gærrester i flasken i minimum 6 år. Flasket uden dosage - vinen er derfor Brut Nature.

Ren og intens duft af grape, lime, nødder, ristet toast og hvide blomster. Super mineralsk med fine bobler - frisk og tør men tørheden er balanceret af fylde fra den lange lagring sur lie.

Flot som aperitif men endnu bedre til retter med fisk, skaldyr eller bløddyr.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

Frankrig

OMRÅDE:

Champagne

DRUETYPE:

LAGRING:

Store fade

SERVERING:

10-12 °C

ALKOHOL:

12 %

VELEGNET TIL:

Fisk og skaldyr