



LAND:

Frankrig

OMRÅDE:

Languedoc

DRUETYPE:

LAGRING:

Stål

SERVERING:

8-11 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2016-2020

ALKOHOL:

12,5 %

VELEGNET TIL:

Fisk og skaldyr

CREMANT DE LIMOUX, CHAMPAGNEDRÆBEREN TRADITION EXTRA BRUT, DENOIS

Champagnekvalitet fra Limoux. 50% Pinot Noir og 50% Chardonnay. 60% af basisvinen er gæret på små egefade og der er mindst 36 mdr. gærkontakt efter 2. gæring på flaske, hvilket bidrager til det komplekse udtryk. Må ikke kalde sig Champagne, da den ikke kommer fra Champagne. Måtte tidligere ikke hedde Crémant de Limoux, da der ikke er Chenin Blanc i, men nu er reglerne lavet om - og sandheden ligger jo i glasset...

Der står degorgement-dato på etiketten, og Denois angiver selv at vinen har godt af at ligge ca 6 måneder efter degorgementdatoen.

Flot farve med et ganske let kobberskær og masser af fine, små bobler. Duften er fyldig, med elementer af æble, grape, citron og brioche. Disse elementer går igen i smagen, der er lige en anelse mere frugtlig end Champagne og med en anelse mindre syre.

Champagnedræberen er naturligvis dejlig som aperitif, men er faktisk fremragende til en lang række madretter. På grund af vinen fyldte klarer den faktisk forholdsvis kraftige retter med fisk, skaldyr og fjerkræ - gerne serveret med fløde eller smørbaseret sauce. Rigtig god til ost, og klarer alle ostetyper undtagen modne blåskimmeloste.

Læs mere om producenten på Bichel.dk