



LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Champagne

DRUETYPE:

LAGRING:
Store fade

SERVERING:
9-12 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2016-2026

ALKOHOL:
12,5 %

VELEGNET TIL:
Fisk og skaldyr Ost

BRUT CLASSIQUE NV, ALFRED GRATIEN, 750 FL.

Lavet på 45% Chardonnay, 43% Pinot Meunier og 12%. Basisvinen har gæret på fad og har ikke gennemgået malolaktisk gæring. Begge dele er sjældent - det eneste andet hus, der bruger disse meget traditionelle metoder, er Krug. Vinen har lagret 5 år på gærresterne efter flaskegæringen. Det er med til at give vinen dybde, kompleksitet og meget fine bobler.

Duften er frisk med aromaer af grape, lime, fersken og hvide blomster. Smagen er intens med elementer af grape og skovbund. Stor mineralitet og lang eftersmag.

Champagne er selvfølgelig aperitifvinen par excellence, men er faktisk meget velegnet til mad, og er generelt en af de mest alsidige vine, der findes. Fisk og skaldyr er oplagt, men de kraftigere Champagner, domineret af blå druer, er også velegnede til fjerkræ. Desuden er Champagne en af de bedste allround vine til ost.

Læs mere om producenten på Bichel.dk