



**LAND:**  
Frankrig

**OMRÅDE:**  
Champagne

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**  
Store fade

**SERVERING:**  
8-11 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**  
2016-2026

**ALKOHOL:**  
12,5 %

**VELEGNET TIL:**  
Fisk og skaldyr Fjerkræ

## CHAMPAGNE ROSÉ BRUT NV, ALFRED GRATIEN

Lavet på ca 3 % Pinot Noir, 52 % Chardonnay og resten Pinot Meunier. Vinen er fadgæret og lavet uden malolaktisk fermentation. Fadgæringen giver fylde og kompleksitet, mens den manglende malo bidrager med nerve og et fast syrebid.

Det er husspecialet hos Gratién - at balancere effekten af fadgæringen med den friske syre.

Stærk indflydelse fra Chardonnay med friske citruselementer og mineralitet bliver flot suppleret af aromaer af røde bær fra Pinot Noir og sarte skovbundsnoter fra Meunier. Ren og forfriskende i smagen med en lang eftersmag af røde bær.

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](http://Bichel.dk)**