



CHAMPAGNE 1. CRU CARTE BLANCHE NV, BENARD-PITOIS

Lavet på 75 % Pinot Noir, 20 % Chardonnay og 5 % Pinot Meunier. Chardonnayen er gæret på fad, mens de andre er vinificeret på stål.

Ekspressiv duft med elementer af tørret frugt, hindbær, hvide blomster og et strejf af vanilie. Fine bobler, ret fyldig smag med fin syre og en frisk afslutning.

Oplagt som aperitif, men har bestemt også fylde nok til at bruges til mad. Oplagt er fisk og skaldyr, men vinen vil også passe fint til kylling eller cremede komælksoste.

Benard Pitois er en lille Champagneproducent i Maureil-sur-Ay, hvis marker alle er beliggende i Grand Cru og 1. cru landsbyer. Produktion under egen etiket er startet i 1991. Der dyrkes alle de tre Champagne-druer og Chardonnay gærer på egetræsfade.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

Frankrig

OMRÅDE:

Champagne

DRUETYPE:

LAGRING:

Stål

SERVERING:

8-10 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2016-2022

ALKOHOL:

12 %

VELEGNET TIL:

Fisk og skaldyr