



**LAND:**  
Frankrig

**OMRÅDE:**  
Languedoc

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**  
Stål

**SERVERING:**  
8-10 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**  
2020-2025

**ALKOHOL:**  
12 %

**VELEGNET TIL:**  
Fisk og skaldyr Fjerkræ

## CUVÉE CLASSIQUE, DENOIS

Charmende lillebror til den flotte "Champagnedræber". Lavet på Chardonnay, Chenin Blanc og Mauzac. Lavet efter den traditionelle metode for kvalitets mousserende vin med andengæring på flasken og efterfølgende lagring på gæringsbundfaldet på ikke mindre end 36 mdr., hvilket er med til at give små fine bobler og en fin kompleksitet.

Flot farve med masser af fine, små bobler. Duften er ret vinøs med røde bærrødder og et strejf af citron. Smagen er frisk med fine bæreelementer.

Dejlig aperitifvin, men er faktisk fremragende til en lang række madretter. til lettere retter med fisk, skaldyr og fjerkræ. Rigtig fin til sushi!

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**