



CUVÉE CLASSIQUE, DENOIS

Charmerende lillebror til den flotte "Champagnedræber". Lavet på Pinot Noir, Syrah og 30% Chardonnay. 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. Må ikke kalde sig Champagne, da den ikke kommer fra Champagne. Må ikke kalde sig Crémant de Limoux, da der ikke er Chenin Blanc i. Men sandheden ligger jo i glasset...

Flot farve med et ganske let kobberskær og masser af fine, små bobler. Duften er ret vinøs med røde bærnøter 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

LAND:

Frankrig

OMRÅDE:

Languedoc

DRUETYPE:

LAGRING:

Stål

SERVERING:

8-10 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2016-2019

ALKOHOL:

12 %

VELEGNET TIL:

Fisk og skaldyr Fjerkræ