



CHAMPAGNE CUVÉE 565, ALFRED GRATIEN

Cuvée 565 er vin fra 5 årgange (2007-2011), overvejende på Chardonnay med ca en tredjedel Pinot Noir. De fem årgange er blandet i 2012, hvorefter flaskegæringen er startet og vinen har ligget 6 år på de døde gærceller (sur lie). Resultatet er en vin, der vækker alle 5 sanser, og deraf navnet; 5 årgange, 6 år sur lie, 5 sanser - Cuvée 565.

Vinen er intens og dyb i duften med aromaer af hasselnød, acaciehonning, sprød karamel og kandiseret citrusskal samt fine noter af skovbund. Cremet mousse og en fantastisk balance mellem moden dybde og ungdommelig friskhed. Meget lang eftersmag domineret af citrus og mineralitet.

Har en dybde, der kalder på mad - modne komæksoste, gerne parmesan, søtunge og anden luksusfisk samt det bedste fjerkræ.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

Frankrig

OMRÅDE:

Champagne

DRUETYPE:

LAGRING:

Store fade

SERVERING:

7-9 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2019-2025

ALKOHOL:

12,5 %

VELEGNET TIL:

Fisk og skaldyr Fjerkræ Ost