



**LAND:**  
Frankrig

**OMRÅDE:**  
Champagne

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**  
Store fade

**SERVERING:**  
8-10 °C

**ALKOHOL:**  
12,5 %

**VELEGNET TIL:**  
Fisk og skaldyr

## CHAMPAGNE BRUT NATURE NV, ALFRED GRATIEN

Knastør Champagne fra Alfred Gratien lavet på 68 % Chardonnay, 19 % Pinot Meunier og 13 % Pinot Noir. Basisvinen er lagret på fad, ingen malo, vinen har ligget sur lie på flasken i fire år og er flasket uden dosage.

Frisk duft af citron grønne æbler og ristet hvidt brød. God fylde i smagen med meget frisk og vedvarende syre. Fine bobler og lang eftersmag.

Til fisk og skaldyr eller til fx modnet spansk skinke.

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