

# Champagne Gatinois Grand Cru Grand Cru Tradition

**Produkt:** vitt mousserande vin

**Volym:** 750 ml

**Torrhet/Fyllighet:** torrt, ”brut”

**Producent:** Champagne Gatinois

**Land:** Frankrike

**Distrikt:** Champagne

**Alkohol:** 12 vol %

**Druvor:** 10 % Chardonnay och 90 % Pinot Noir

**Vinifikation:** Vinet framställs på ett traditionellt sätt, ”methode champignaise”, men med skonsam pressning och försiktig filtrering för att behålla karaktären. De olika vinerna blandas nu till s k cuvéeer, vilket är en stor konst. Socker och ny jäst tillsätts, vilket ger bubblorna. Sedan sker buteljering.

**Jordmån:** Kalkhaltig och kritrik lera.

**Hållbarhet:** Kan lagras ca 2 – 3 år.

**Temperatur:** Serveras vid 7° - 8°.

**Färg:** Ljust gul.

**Doft:** Frisk, fruktig.

**Smak:** Medelfyllig, frisk och fruktig med inslag av mineral.

**Passar bra till:** Apéritif, skaldjur, fisk och lätta rätter med kyckling eller kalvkött.

**Övrigt:** Druvorna som används är Pinot Noir och Chardonnay. Champagne Gatinois ligger i Grand Cruområdet i den lilla byn Aÿ.

**Artikelnummer:** 495

**Leverantörens webbsida:** [www.champagne-gatinois.com](http://www.champagne-gatinois.com)

