

Champagne Gatinois Grand Cru Brut Millésimé 2005

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 champenoise”, 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: Utsökt. Frisk, fruktig.

Smak: Medelfyllig, frisk och fruktig med inslag av mineral. Fantastisk längd. Ett vin med imponerande karaktär.

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 Ay. Millésimé framställs endast då förhållandena, både vad gäller klimat och skörd, varit perfekta.

Artikelnummer: 496

Leverantörens webbsida: www.champagne-gatinois.com

