



## Champagne, Grande Réserve SLUTSÅLD

296:-

236,80:- exkl moms

Artikelnummer: MA-CHPB0701

Art.nr 477021-01  
systembolaget:

Typ: Mousserande och söta

Producent: Simon Mazzini

Land: Frankrike

Region: Champagne

Förpackning: Flaska

Storlek: 750 ml

Alkoholhalt: 12%

Serveras vid: 8-10

Druvor: 40% Chardonnay

30% Pinot Meunier

30% Pinot Noir

Årgång: NV

Klassificering: Champagne

Vinification: Champangen tillverkas efter traditionell metod. Juicen från varje område vinifieras var för sig och får på så sätt sin individuella karaktär. Därefter bestäms blandningen och vinet buteljeras. Jäst och socker tillsätts för en andra jäsning och vinet kolsyressätts på så vis.

Växtplats och jordmån: Vinet tas från tre olika Premier Cru, områden Villedommange, Jouy les Reims och Montbré. Jorden är kalkhaltig med sten och lera.

Mognadslagring: Vinet lagras med jästfällningen efter den andra jäsningen i minst fyra år (vinlagarna stipulerar minst 15 månader) och utvecklar på så sätt fyllighet och komplexitet. Efter att jästresterna "skjutits" ut från flaskan toppas den med lite likör av vin och socker. Drickes bäst 2014–2018

Skörd: Druvorna skördas manuellt och förs därefter till kooperativet i Reims.

Avsmakning: Färg: Ljust gul, briljant, med pärlande bubblor. Doft: Delikat, fruktigt nyanserad med inslag av rostat bröd, mandel, päron och citrus. Smak: Torr, frisk, fyllig och komplex med inslag av rostat bröd, mandel, päron och citrus. Lång nötig eftersmak.

Innehåll: Socker 8,4 g/l Syra 4,1 g/l, Svaveldioxid E220 55 mg/l

---