



## Champagne, Le Favorite Blanc de Blancs SLUTSÅLD

350:-

280:- exkl moms

Artikelnummer: MA-CHPB0702

Typ: Mousserande och söta

Producent: Simon Mazzini

Land: Frankrike

Region: Champagne

Förpackning: Flaska

Storlek: 750 ml

Alkoholhalt: 12%

Serveras vid: 8-10

Druvor: 100% Chardonnay

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 fem år (för årgångschampagne stipulerar vinlagarna

minst 3 år) 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 2014–2020

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

**Avsmakning:** Färg: Gyllene gul med pärlande bubblor.  
Doft: Rik, komplex bouquet med bl.a. smör och nötter. Smak: Torr, frisk, harmonisk. Läcker syra. Uttryck av stor komplexitet trots sin elegans. Inslag av rostat bröd, mandel, honung och citrus.

**Innehåll:** Socker 11 g/l Syra 4,4 g/l Svaveldioxid E220 62 mg/l