

CHAMPAGNE DAUBY *Mère & Fille*



Millésime 2012

A.O.C Champagne

75% Pinot Noir, 25% Chardonnay

Fin mousse med små fina bubblor med en klargul färg

Sammansatt doft av vita blommor, citrus och mineral

Torr, frisk smak med inslag av citrus, nötighet och brioche
Mellanlång frisk eftersmak

En friskare årgångschampagne som kommer att fortsätta utvecklas på flaska de kommande 3-5 åren, skapande mer smöriga och blommiga toner.

| | |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Region | Aÿ och Mutigny i Valée de la Marne Grand och Premier Cru |
| Socker | 9g/l |
| På flaska | 2013 (2:a jäsningen på flaska började) |
| Alkohol | 12% |
| Vinifikation | Bara förstapressen av druvorna används (cuveé) Jäsning till vin sker på termoreglerade ståltankar Malolaktisk jäsning sker under vinifikationen. När vinet är blandat stabiliseras det genom nedkyllning innan det tappas på flaska |
| Lagring | Minimum 5 år på flaska, ofta längre |
| Matchning | Som aperitif eller tillsammans med foie gras |

A.P. Møllers allé 39B, 2791 Dragør, Denmark
Tel.: +45 533 23 663
email : info@champagneseeker.com

www.champagneseeker.com