



FALSTERBO - Blanc de Blancs

A.O.C Champagne

100% Chardonnay (35% 2012, 65% <2012)

En lätt mousse med livliga små bubblor och en ljusgul färg

Doften är frisk med inslag av grapefrukt och brioche

Smaken är torr, balanserad med inslag av grapefrukt. Frisk och ren mellanlång eftersmak

En lättdrucken Blanc de Blancs champagne perfekt för sociala events

Region	Bergères-lés Vertus i Côte de Blancs Premier Cru
Socker	9,7g/l
På flaska	2012 (2:a jäsningsen på flaska började)
Alkohol	12%
Vinifikation	Bara förstapressen av druvorna används (cuveé) Jäsning till alkohol sker i termoreglerade ståltankar Malolaktisk jäsning sker under vinifikationen När vinet är blandat stabiliseras det genom nedkylning innan det tappas på flaska
Lagring	Minimum 3 år på flaska, ofta längre
Matchning	Som aperitif eller tillsammans med hors d'oeuvres

A.P. Møllers allé 39B, 2791 Dragør, Danmark

Tel.: +45 533 23 663

email : info@champagneseeker.com

www.champagneseeker.com