



# Fernand Hutasse et Fils

À BOUZY, FRANCE



## MILLÉSIME 2005

A.O.C Champagne

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay (30% från vinreserver)

En livlig mousse med många små bubblor och en ljust gyllene färg

Doften är fruktig med inslag av plommon, blommig honung och rostat bröd

Torr, lättare smak med inslag av plommon, mandel och lite sälta

Mellanlång lätt frisk eftersmak med inslag av torkad svamp

En lättillgänglig årgångschampagne passande till Västerbottenpaj, parmesan eller charkuterier.

Region	Bouzy och Ambonnay i Montagne de Reims Grand Cru och Premier Cru
Socker	6g/l
På flaska	2006 (2:a jäsning på flaska börjar)
Alkohol	12%
Vinifikation	Bara förstapressen av druvorna används (cuveé) Jäsning till alkohol sker i termoreglerade tankar Malolaktisk jäsning sker under vinifikationen När vinet är blandat stabiliseras det genom nedkyllning innan det tappas på flaska
Lagring	12 år på flaska

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

[www.champagneseeker.com](http://www.champagneseeker.com)