



Fernand Hutasse et Fils

À BOUZY, FRANCE



BRUT PREMIER CRU

A.O.C Champagne

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

En mellanstor mousse med små fina bubblor och en ljus gyllene färg

Fin doft av rostat bröd och vita liljor

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

Fördrinkschampagne som även passar med hors d'oeuvres

| | |
|--------------|--|
| Region | Bisseuil, Cumieres, Hautvillers, Mareuil, Vertus Hautvillers, Premier Cru |
| Socker | 8g/l |
| På flaska | 2007 (2:a jäsnings på flaska påbörjad) |
| 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 nedkylning innan det tappas på flaska |
| Lagring | Minimum 5 år på flaska |
| Matchning | Som aperitif eller med hors d'oeuvres |

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

Tel.: +45 533 23 663

email : info@champagneseeker.com

www.champagneseeker.com