



CHAMPAGNE 1. CRU BRUT RESERVE, BENARD-PITOIS

Lavet på 60% Pinot Noir og 40% Chardonnay. Chardonnayen er gæret på fad, mens Pinot Noiren er vinificeret på stål.

Ekspressiv duft med elementer af brød, kiks og krydderurter. Fine bobler, ret fyldig smag med fin syre og en lang afslutning.

Benard Pitois er en lille Champagneproducent i Maureil-sur-Ay, hvis marker alle er beliggende i Grand Cru og 1. cru landsbyer. Produktion under egen etiket er startet i 1991. Der dyrkes alle de tre Champagne-druer og Chardonnay gærer på egetræsfade.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Champagne

DRUETYPE:

LAGRING:
Stål

SERVERING:
8-10 °C

ALKOHOL:
12,5 %

VELEGNET TIL:
Fisk og skaldyr Fjerkræ